取扱説明書 保証書付

トリプルワイド ビルトイン ガスコンロ（赤外線式換気連動タイプ）

家庭用

品　番		
	S11GL1H3	S11GR1H3
	S11GL1S3	S11GR1S3

品番の頭には「JG」などのキッチンシリーズを示す英字が入ります。

このたびは、トリプルワイドビルトインガスコンロをお買い上げいただき、まことにありがとうございます。
この取扱説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
※本機器は、レンジフードとの換気連動システム機能付です。

○ご使用前に『安全上の注意（必ずお守りください）』（8～16ページ）を必ずお読みください。
○この取扱説明書は、いつでも利用できる場所に大切に保管してください。
○この取扱説明書の51ページが保証書になっています。お引き渡し日、販売店名、保証内容などをよく確認し、大切に保管してください。
○来客者などが機器を使用するときは、その前に必ず取扱説明書の内容を説明してください。
○本書を紛失された場合や、ご不明な点があればお買い上げの販売店または、修理受付センターにお問い合わせください。

36403430　TX34-03

らくらく操作！

楽々点火方式 消火／点火キーを押すと、連続スパークして自動点火

操作部 ワンプッシュで開閉できる

おまかせ機能！

タイマーモード 1分単位で消火時間を設定できる

揚げ物 **揚げものモード** 設定温度に調理油温を保つ

湯わかしモード お湯がわけば自動で消火

炊飯モード 自動でガス火のごはんが炊ける

安心・安全機能！

立消え安全装置 万が一火が消えても、ガスを自動でしゃ断

消し忘れ消火機能 じっくり料理の消し忘れも、自動で消火

天ぷら油過熱防止機能 油の過熱による発火を防ぐため、自動で消火

焦げつき自動消火機能 お料理の焦げつきを初期段階で検知して、自動で消火

鍋なし検知機能 鍋を上げたら、弱火になって自動で消火
※鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

電源オートパワーオフ機能 コンロを使用していないときは、約3分後に自動で電源が切れる

ロック機能 電源ボタンの「切/入」以外の操作ができなくなり、お子さまのいたずらなどを防ぐ

※この取扱説明書では、電源オートパワーオフ機能時間、消し忘れ消火機能時間は、初期設定の時間で説明しています。
※イラストは、S11GR1H3、S11GR1S3(高火力コンロが中央・右タイプ)で説明しています。

各部のなまえ

※操作部に保護シートが貼ってある場合があります。ご使用の際には取り外してください。
※高火力コンロのバーナーキャップには「H」マークがあります。『バーナーキャップの形状』(5ページ)を参照してください。
＊イラストは、高火力コンロが中央・右タイプで説明しています。
　高火力コンロが中央・左タイプの場合は、標準コンロと高火力コンロの位置が左右逆になります。

高火力コンロの位置

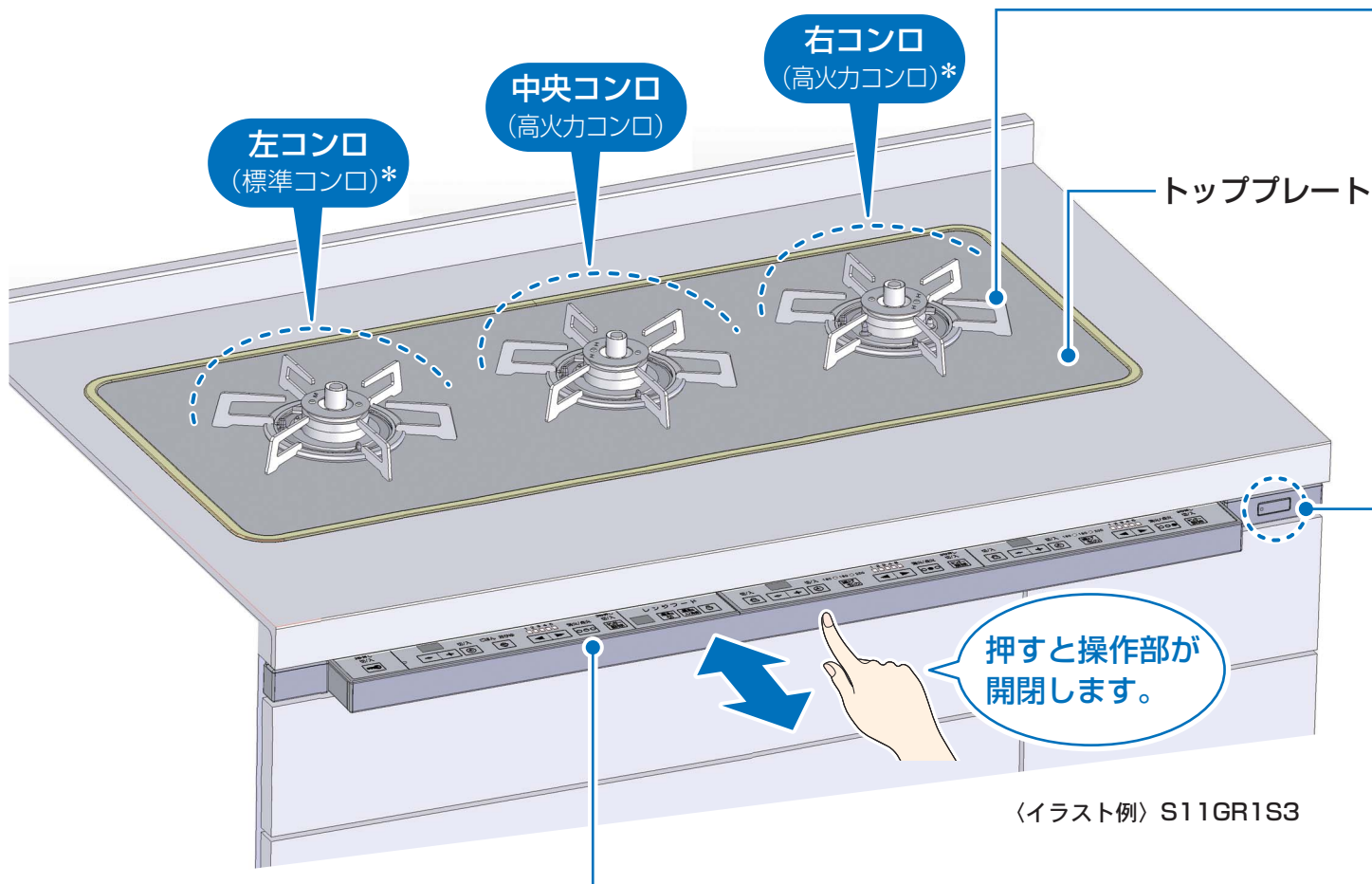
S11GR1H3、S11GR1S3：中央・右コンロ
S11GL1H3、S11GL1S3：中央・左コンロ

左コンロ
(標準コンロ)＊

中央コンロ
(高火力コンロ)

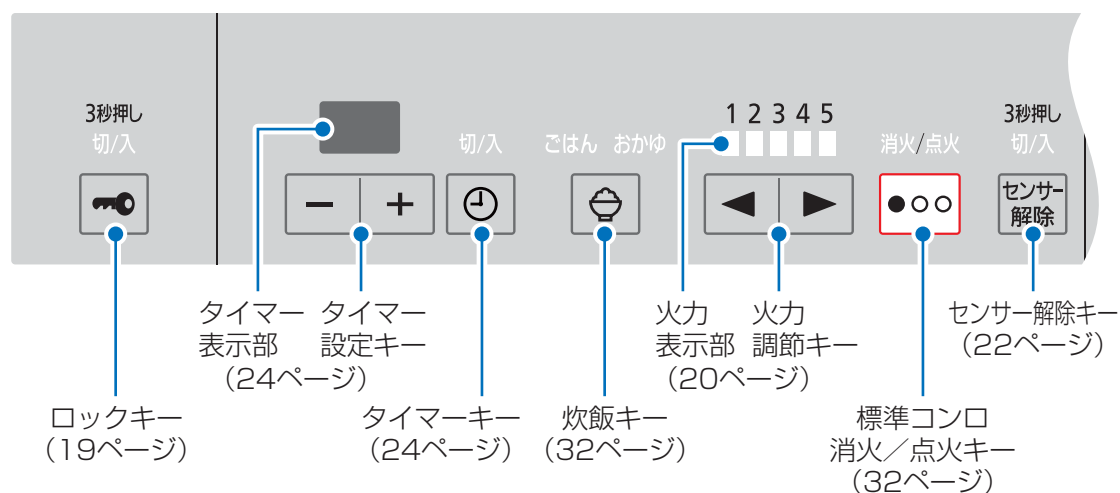
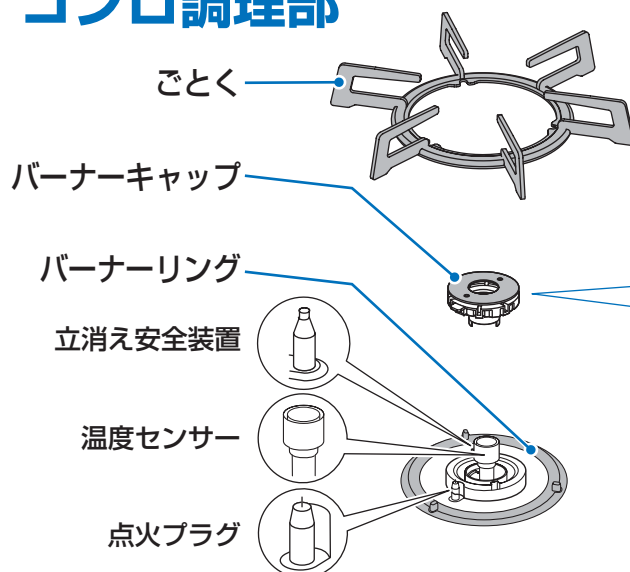
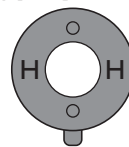
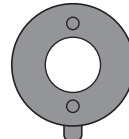
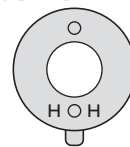
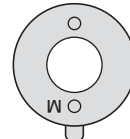
右コンロ
(高火力コンロ)＊

トッププレート

押すと操作部が
開閉します。

〈イラスト例〉S11GR1S3

操作部

＊イラストは、高火力コンロが中央・右タイプで説明しています。
　高火力コンロが中央・左タイプの場合は、標準コンロと高火力コンロの位置が左右逆になります。

ロック機能操作部　**左コンロ操作部**　(標準コンロ)＊

※取り付け方法については、『お手入れ』(38～39ページ)を参照してください。
※S11GL1H3、S11GR1H3のごとくとバーナーキャップカバーはホーロー仕様です。
※S11GL1S3、S11GR1S3のごとくとバーナーキャップカバーはステンレス仕様です。

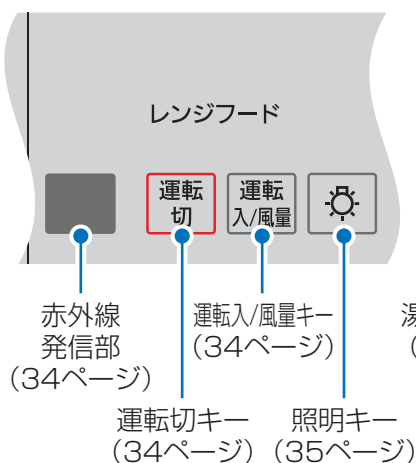
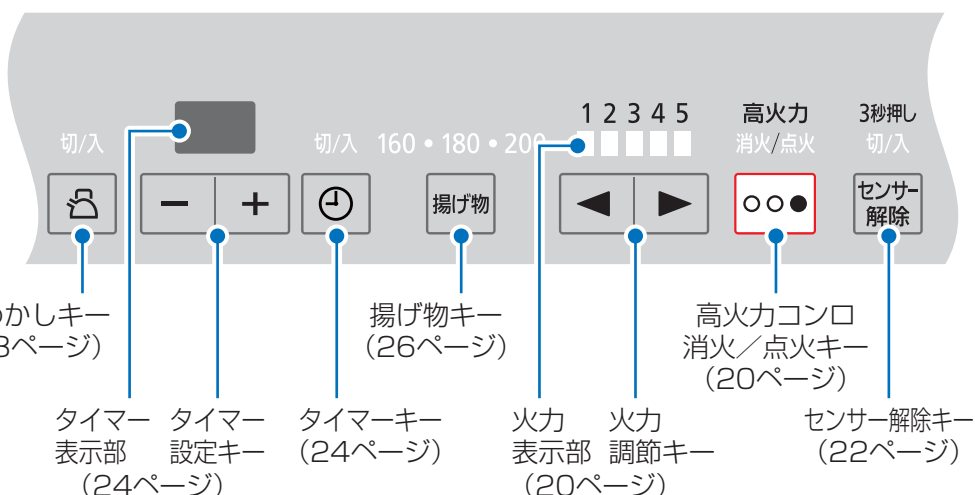
電源

・機器の電源を「入」・「切」するときに押します。

『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)

※点火すると、オレンジ色に変わります。

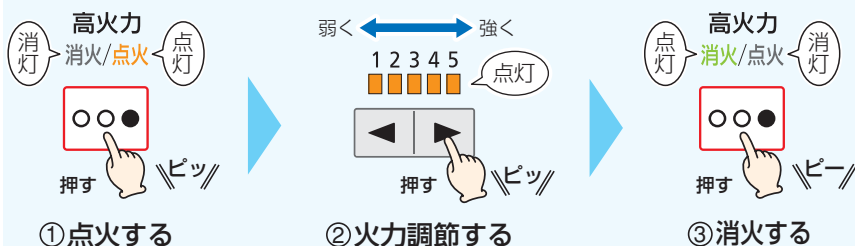
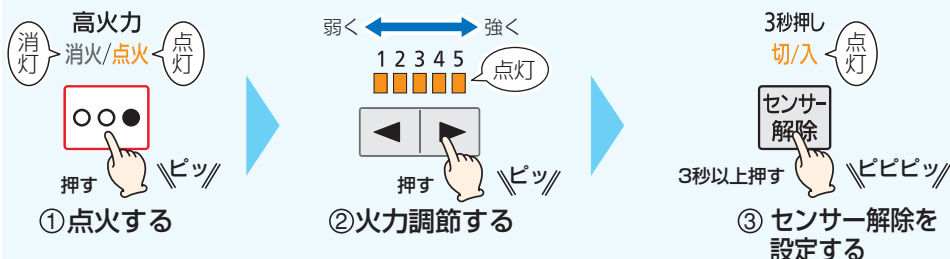
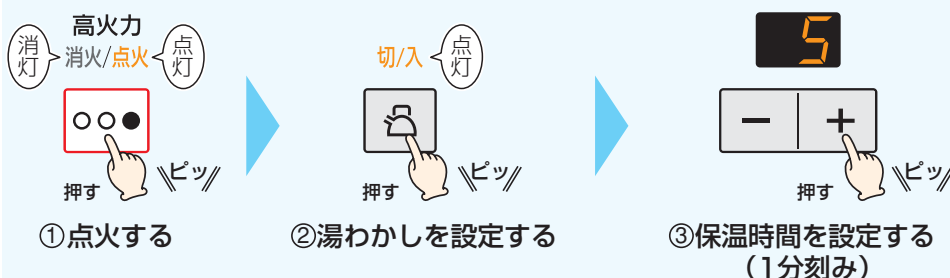
電源オートパワーオフ機能

・使用していないときは、約3分後に電源が自動的に切れます。
※電源オートパワーオフ機能の設定時間は変更することができます。(48ページ)

かんたん操作ガイド

※イラストは、高火力コンロが中央・右タイプで説明しています。
高火力コンロが中央・左タイプの場合は、標準コンロと高火力コンロの位置が左右逆になります。

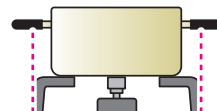
電源を入れる

・『ピッ』と音がするまで押す。
（約0.3秒）
※誤って触れても電源が入らないようになっています。

※操作部の開けかたは、4ページを参照してください。

［各コンロのボタン表示］

左コロンロ　中央コンロ　右コンロ

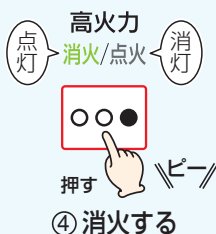
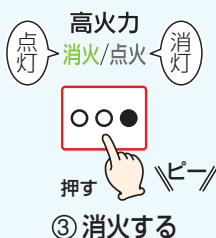
点火の際は

・ごとく中央に鍋を置く
※鍋をごとくに置かないと使用できません。

⚠警告

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

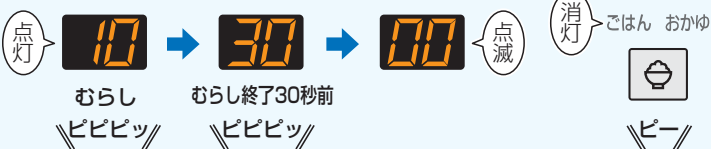
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**

・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

④消火する

③消火する

保温終了30秒前

ピピピッ　ピピピッ

『ピピピッ』と鳴ったら、設定した保温時間火力「弱」で保温状態となり、
保温終了30秒前に『ピピピッ』でお知らせし、『ピー』と鳴ったら自動消火

ごはんの場合

むらし　むらし終了30秒前

ピピピッ　ピピピッ

『ピピピッ』と鳴ったら自動消火したあと、むらしを開始し、
むらし終了30秒前に『ピピピッ』でお知らせし、『ピー』と鳴ったらごはん終了

おかゆの場合

終了2分前

『ピー』と鳴ったら自動消火

安全上の注意(必ずお守りください)

安全に正しく使用していただくために必ずお読みください

使用される方や他の方への危害・財産への損害を未然に防止するために、つぎのような区分・表示をしています。
いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りいただき、内容を理解して正しく使用してください。

■危害・損害の程度による内容の区分

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う危険または、火災が切迫して生じることが想定される内容です。
警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性または、火災が想定される内容です。
注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害のみが発生する可能性が想定される内容です。
お願い	安全に快適に使用していただくために、理解していただきたい内容です。

■注意・禁止内容の絵表示

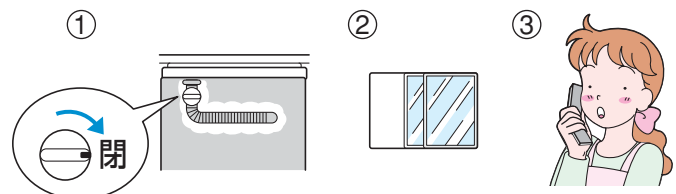
必ず守る	換気する	アースする	感電注意	
禁止	火気禁止	分解禁止	接触禁止	濡れ手禁止

⚠危険 ガス漏れの際には

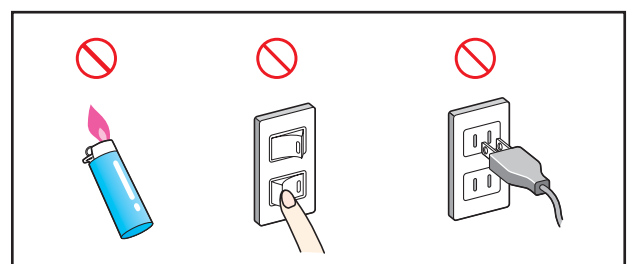
ガス漏れに気づいたときは、下記の手順に従う

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②窓や戸を開け、ガスを外に出す。
③お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。

①

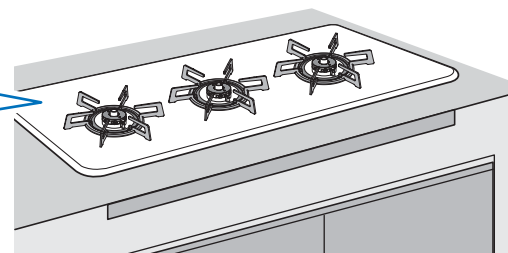
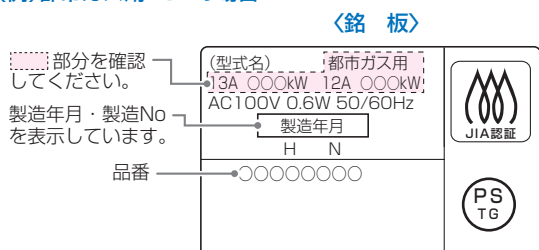
③

ガス漏れ時は、絶対に

- **火をつけない**
- **電気器具(換気扇など)のスイッチの入・切をしない**
- **電源プラグの抜き差しをしない**
- **周辺で電話を使用しない**

火や火花で引火し、**火災の原因になります。**

⚠警告 使用するガスについて

銘板に表示しているガス(ガスグループ)で使用する
転居されたときも供給ガスの種類が、銘板の表示と一致していることを確認する

表示以外のガスで使用すると、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒や爆発着火によるやけど、機器が故障する原因になります。**供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)にお問い合わせください。

※イラストは、高火力コンロが中央・右タイプで説明しています。
　高火力コンロが中央・左タイプの場合は、表示の位置が左右逆になります。

⚠警告 火災予防のために

設置の際には

機器の設置(取り付け、取り外し)・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に依頼する

ガス配管接続には専門の資格・技術が必要です。

機器周囲の改装(吊り戸棚を付けるなど)については、お買い上げの販売店に相談する

ご自分で改装されると、設置基準上問題になる場合があり、**火災の原因になります。**

機器を設置するときは、可燃性の部分から十分離して設置する

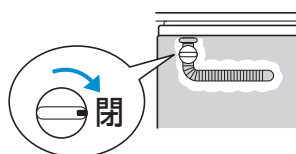
当該地区の市・町・村の条例で定められています。必ず守ってください。

・離隔距離については17ページを参照してください。

機器をご使用の際には

使用中に異常燃焼、異常音、臭気などを感じたときや地震、火災などの緊急の場合は、下記の手順に従う

①すぐに使用をやめ、ガス栓を閉じる。
②お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者(供給業者)に連絡する。

火災や一酸化炭素中毒のおそれがあります。

①
②
使用後は消火を確認する

火災や思わぬ事故の原因になります。
※就寝や外出時はガス栓も閉じてください。

安全上の注意(必ずお守りください) ②

⚠警告 火災予防のために

機器をご使用の際には

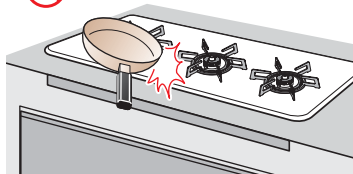
火をつけたまま離れない、就寝や外出をしない

料理中のものが焦げたり燃えたりするなど、**火災の原因になります。**

※とくに天ぷらや揚げもの調理をしているときは注意してください。
電話や来客の場合は、一旦火を消してください。

トッププレートに衝撃や荷重を加えない、上にのらない

トッププレートのガラス破損につながり、**異常過熱や火災の原因になります。**

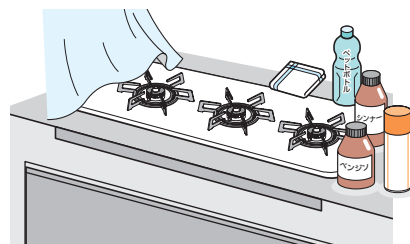
※破損したときは、けがの原因にもなりますので、程度の大小に関係なく、すぐに修理を依頼してください。

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない

センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能の消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**
（センサー解除モードについては、22ページを参照してください。）

引火のおそれのあるもの(スプレー、ガソリン、ベンジンなど)は機器の近くで使用しない

火災の原因になります。

燃えやすいものを機器の近くに置かない

機器の上や周囲に燃えやすいもの(ペットボトル、調理油など)、引火のおそれのあるもの（スプレー缶、カセットコンロ用ボンベなど）を置かないでください。
火災の原因や、熱でスプレー缶の圧力が上がり、**スプレー缶が爆発する原因になります。**

耐熱ガラス容器や土鍋など、熱が伝わりにくい容器で油料理しない(18ページ)

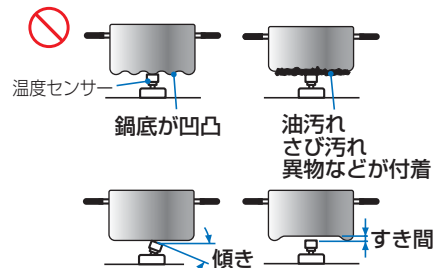
天ぷら油過熱防止機能が正しくはたらかず、調理油が発火し、**火災の原因になります。**

鍋などがトッププレートからはみ出した状態では使用しない

火災や機器焼損の原因になります。

温度センサーの上面と鍋底やフライパンの底などが密着していないときは使用しない

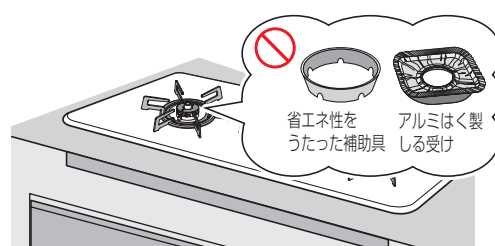
鍋底に密着しないときや汚れが付着しているときは、温度センサーが正しくはたらきません。

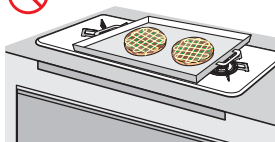
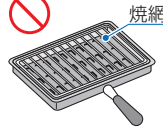
・調理油の量に関係なく調理油が発火し、**火災の原因になります。**
・焦げつき自動消火機能が正しくはたらかない場合があります。

アルミはく製しる受け、省エネごとくなどは使わない

指定以外の補助具を使用すると、一酸化炭素中毒のおそれや機器の異常過熱により塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

⚠警告 火災予防のために

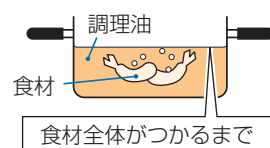
機器をご使用の際には

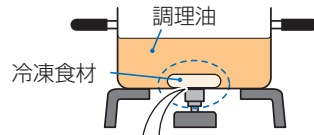
禁止

コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使わない
火災や不完全燃焼の原因になります。

禁止

焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱により塗装の変色・はく離、機器焼損・変形の原因になります。

揚げもの調理の際には

必ず守る

揚げものは食材全体が十分につかるまで調理油（必ず200mL以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。
とくにフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油に十分につかっていないと、発火するおそれがあります。

禁止

冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。食材は中央部を避けて置いてください。

禁止

複数回使った調理油で揚げものをしない
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

禁止

揚げすぎない
豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものは、とくに注意してください。揚げすぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

点検の際には

分解禁止

絶対に改造・分解は行わない
改造・分解をすると一酸化炭素中毒などによる死亡事故のおそれがあります。また、火災の原因になります。

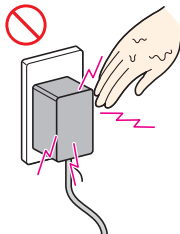
⚠警告 電気事故防止のために

ぬれ手禁止

感電注意

電源アダプターはぬれた手でさわらない
感電の原因になります。

必ず守る

電源アダプターのほこりは定期的に取る
ほこりがたまると、発火の原因になります。
電源アダプターを抜き、乾いた布でふいてください。

必ず守る

電源アダプターはコンセントの根元まで差し込む
電源アダプターの刃にほこりなどがたまり、発火の原因になります。

禁止

電源コード、電源アダプターに無理な力を加えたり、加工をしない
束ねたり、無理に曲げたり、引っ張ったり、物をのせたり、衝撃を与えたりして無理な力を加えない。キズつけない。加工をしない。
感電、ショート、火災の原因になります。

必ず守る

定格15A・交流100Vのコンセントを単独で使う
他の機器と併用すると、発熱による発火の原因になります。

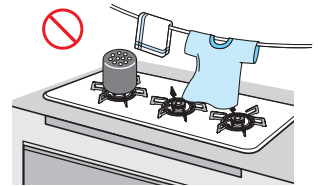
安全上の注意(必ずお守りください)③

⚠注意 火災予防のために

機器をご使用の際には

使用するバーナーの消火/点火キーを確認して操作する
間違って操作すると、別のバーナーが点火して、**火災や思わぬ事故の原因になります。**

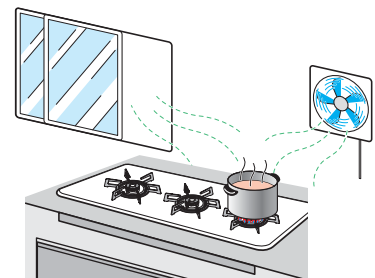
点火したときはバーナーが着火したことを確認する
着火していないと、**火災や一酸化炭素中毒など、思わぬ事故の原因になります。**

調理以外の用途には使用しない
練炭の火起こしや衣類(ふきんなど)の乾燥などに使用しないでください。**過熱・異常燃焼による機器焼損**や衣類などが落下して**火災の原因になります。**

⚠注意 ガス事故防止のために

設置の際には

冷暖房装置の吹き出し口の近くや、強い風が吹き込む場所には設置していないことを確認する
火が途中で消えたり不完全燃焼の原因になります。

機器をご使用の際には

使用中は換気をする
使用中は窓を開けたり換気扇を回すなど、換気を行ってください。換気を行わずに、他の燃焼機器と同時に使用した場合など、**不完全燃焼による一酸化炭素中毒の原因になります。**
※自然排気式給湯器やふろがまを使用している場合は、換気扇を回さず、窓を開けて換気をしてください。換気扇を回すと排気ガスが逆流して**一酸化炭素中毒の原因になります。**

お手入れの際には

バーナーキャップを水洗いしたあとは、よく水気を切る
水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼の原因になります。**

⚠注意 やけどやけがの予防のために

機器をご使用の際には

必ず守る

点火操作をしても点火しない場合は、消火／点火キーを「消火の状態」にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると、周囲のガスに引火して衣服が燃えるなど、**やけどの原因になります。**

接触禁止

使用中や使用直後は操作部以外は触らない

機器本体とその周辺および調理用具が熱くなっており、**やけどの原因になります。**

※とくに小さなお子さまがいる家庭では注意してください。

必ず守る

使用中は、コンロの奥へ手を伸ばしたり、身体の一部や衣服がバーナーに触れないように注意する

やけどや衣服に炎が移ったりするおそれがあります。

禁　止

点火操作時や使用中はバーナー付近に顔や手などを近づけない

炎や熱で顔や手など、**やけどの原因になります。**

※調理中は温度センサーが作動し、自動的に"弱火"⇔"強火"と炎の大きさが変化する場合があるため、**やけどをするおそれがあります。**

必ず守る

やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

火力が強いとはみ出した炎によりやかんや鍋の取っ手などが過熱され、**やけどや取っ手の焼損の原因になります。**

禁　止

片手鍋や底がへこんだ鍋や底が丸い鍋、底がすべりやすい鍋、径の小さい鍋などは、不安定な状態で使用しない

・片手鍋やフライパンなど、重心が片寄った鍋は不安定な状態にならないよう、取っ手をごとくのツメ方向に合わせる、取っ手を持って使用する、取っ手などを機器の前面からはみ出さないよう横に向けて置くなど、安定した状態で使用してください。

・中華鍋などの底の丸い鍋は、取っ手を持ちながら使用してください。
　不安定な状態で使用すると、鍋が傾いて調理物が体にかかるなどして**やけどの原因になります。**

必ず守る

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる

強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）

突沸現象について

突沸現象とは、突然にふっとうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときに、ささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。直火でこれらを温めるときにも起きることがあります。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、**やけどやけがをするおそれがあります。**これらの予防法として次の点にご注意ください。

・カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁ものの温めは弱火でかき混ぜながら加熱する。（強火で急に加熱しない。）
・熱々の汁ものに、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行う。
・鍋の大きさにあった火力で加熱する。

安全上の注意（必ずお守りください）

⚠注意 やけどやけがの予防のために

お手入れの際には

トッププレートは取り外さない

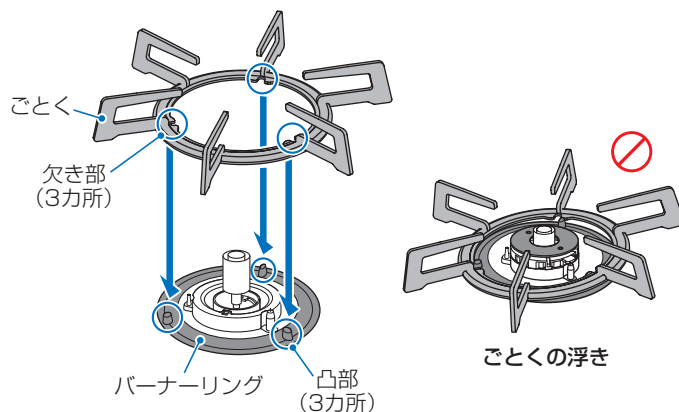
トッププレートを取り外すと、**裏面でけがをする原因になります。**

また、ガラス裏面に洗剤や薬剤が付着すると、**変色したりキズの原因になります。**

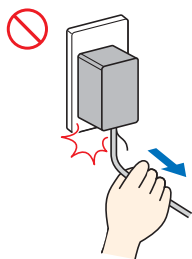
お手入れをするときは、機器が十分冷えてから、手袋をして行う

手袋をしないでお手入れすると、**やけどや機器の突起物などでけがをする原因になります。**

ごとくは正しく取り付ける
（39ページ）

誤った取り付けかた（浮き、裏返しなど）で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

⚠注意 電気事故防止のために

電源アダプターは、コードを持たずに電源アダプター本体を持って抜く

コードを持って抜くと、コードが破損し、**発熱、火災、感電の原因になります。**

必ずアースする

機器が故障した場合、**感電の原因になります。**

⚠注意 機器損傷の予防のために

機器をご使用の際には

禁止

トップ プレートに直接高温の鍋などをのせない
トッププレートの変色や損傷の原因になります。

禁止

ごとくを外して直接コンロに鍋を置いて使用しない
不完全燃焼や機器焼損の原因になります。

禁止

操作部などに重いものをのせたり、強い力を加えない
機器損傷の原因になります。

禁止

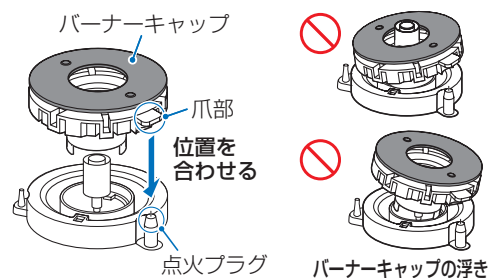
石焼きいもつぼなどは使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

必ず守る

エアコン、扇風機の風などがコンロの炎にあたらないように配慮して使用する
温度センサーにより鍋底の温度を検知して火力を制御するため、風があたると温度センサーが正しくはたらかない場合があり、火が途中で消えたり機器損傷の原因になります。

お手入れの際には

必ず守る

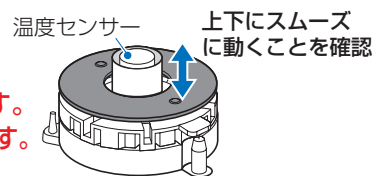
バーナーキャップは正しく取り付ける(38ページ)
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。
・機器の中に炎がもぐりこんで、焼損する原因になります。
・誤セットのまま使用すると、機器寿命が短くなるおそれがあります。

⚠注意 お子さまに対する注意

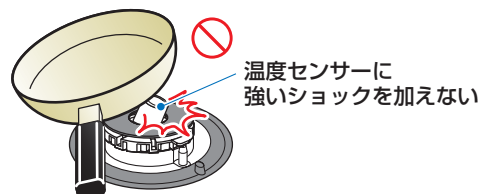
禁止

小さなお子さまだけで使用させない
思わぬ事故の原因になります。
お子さまが触れても点火しないよう、ロックを設定することができます。(19ページ)

⚠注意 正常な動作のために

必ず守る

温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う(38ページ)
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。
また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどの原因にもなります。
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

禁止

温度センサーに強いショックを加えたり、キズをつけない
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。

安全上の注意(必ずお守りください)

お願い

機器について

■この製品は家庭用です。業務用のような使いかたをすると、機器の寿命が著しく短くなります。この場合の修理は保証期間内でも有料となります。

■長期間使用しない場合は・・・
・ガス栓を閉じてください。
・各部の汚れを取り除き、ほこりや異物が入らないようにビニールなどをかけてください。
再使用時は、完全に取り外してください。

■機器を廃棄する場合は・・・
機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。

お手入れについて

■機器や機器周辺(システムキッチンの天板など)に水をかけたり、水を流しての掃除はしないでください。また、ぬれぶきんやスポンジたわしを使用する場合もよくしぼり、水分を切ってから使用してください。
機器内部に水が浸入し、故障の原因になります。

コンロのご使用について

■使用中もときどき、正常に燃焼していることを確認してください。

■トッププレート上で、鍋などをすべらせたりしないでください。
トッププレートや鍋が損傷する原因になります。

■トッププレート上で、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。
磁力線により、機器が故障する原因になります。

■鍋の重さは温度センサーの密着を確実にするため300g以上(調理物の重さを含む)にしてください。
とくに片手鍋などは、不安定になりやすいので注意してください。

■弱火のときは炎が見えにくい場合があります。
消し忘れに注意してください。

■調理中に鍋をのせかえるときは、一旦火を消してからのせかえてください。
火を消さずに作業をすると、やけどの原因になります。

■コンロを弱火で使用している場合は、機器下のユニットとびらをゆっくり開閉してください。
ユニットとびらの開閉により発生した風で、コンロの火が消える場合があります。
また、機器の操作部とユニットとびらを同時に開けないでください。コンロの火が消える場合があります。

■強火で長時間使用すると、まれに鍋とごとくがくっつくことがあります。
鍋を動かすときは注意してください。

■煮こぼれしたときは、その都度お手入れを行ってください。
機器の内部に煮汁が浸入すると、故障の原因になります。また、バーナーに煮こぼれがかかったまま放置すると、炎口がつまり機器内部で燃えることにより、機器焼損の原因になります。

周囲の防火措置（機器の設置）について

■機器の設置・移転および付帯工事は、お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者（供給業者）に依頼し、安全な位置に正しく設置してください。

防火上の離隔距離

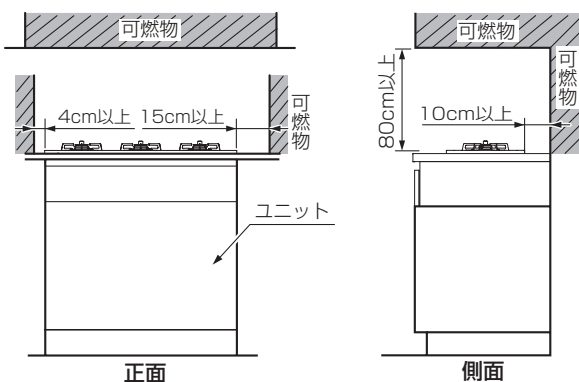
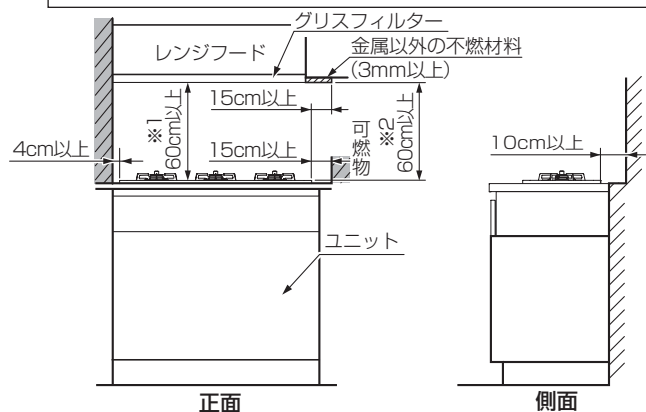
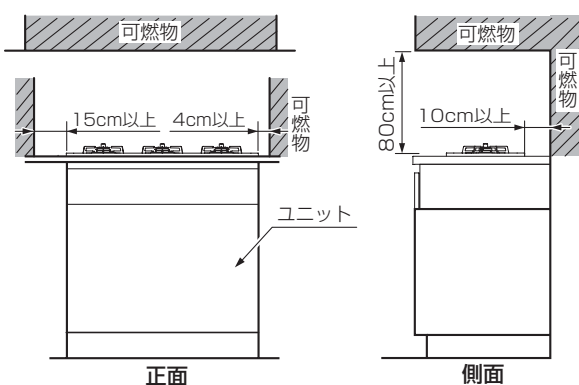
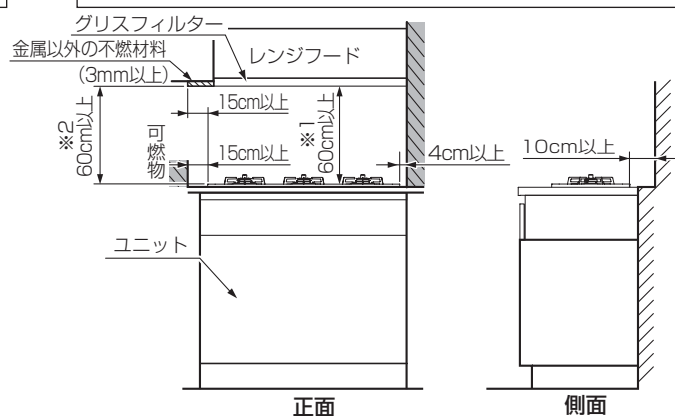
◎機器を設置する周囲の壁などが、防火上安全な場所かまたは、防火上有効な間隔を確保することができる場所に設置してください。

⚠警告

周囲の障害物、可燃物との離隔距離が確保されていることを確認する

離隔距離が少ないと、**火災の原因になります。**

※機器の周囲の可燃物（可燃材料、難燃材料または、準不燃材による仕上げをした建物の部分も含む）とは、下表（防火性能評定シール）に基づき下図の離隔距離を確保してください。

S11GR1H3、S11GR1S3（高火力コンロが中央・右タイプ）

S11GL1H3、S11GL1S3（高火力コンロが中央・左タイプ）

※1 レンジフードファン以外の場合は80cm以上。
※2 不燃材料がない場合は80cm以上。

防火性能評定シール（トッププレートに貼付）

S11GR1H3、S11GR1S3（高火力コンロが中央・右タイプ）

ガス機器防火性能評定品

可燃物からの離隔距離（cm）

上方	左側方	右側方	前方	後方
80以上	4以上	15以上	15以上	10以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合

財団法人 日本ガス機器検査協会

S11GL1H3、S11GL1S3（高火力コンロが中央・左タイプ）

ガス機器防火性能評定品

可燃物からの離隔距離（cm）

上方	左側方	右側方	前方	後方
80以上	15以上	4以上	15以上	10以上

上方がレンジフードファンおよび不燃材の場合

財団法人 日本ガス機器検査協会

コンロを使う準備

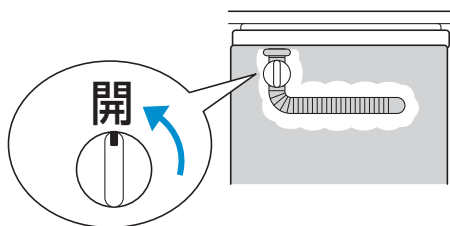
鍋の選びかた

鍋などの種類	煮もの など	炒めもの 揚げものなど (※5 油の量：200mL以上)	温調機能 揚げものモード ☞26 (油の量：500～1000mL)	温調機能 湯わかしモード ☞28 (水の量：500～2000mL)	温調機能 炊飯モード ☞30 (ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合)
アルミ製の鍋・文化鍋	○	○	○	○ ※2	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス(厚手)の鍋	○	○	○	○ ※2	○ ※4 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満)の鍋	○ ※3	×	×	○ ※2	○ ※3 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	○ ※1	○	×	○ ※2	×
鉄製の鍋・中華鍋・フライパン	○	○	○ ※6	×	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	○ ※1	×	×	×	×
やかん	—	—	—	○ ※2	—

○：適しています。　×：適していません。(温度を正しく検知しない場合があります。)
※1：途中消火したり、焦げつく場合があります。
　　センサー解除モード(22ページ)にすると途中消火せず使用できます。
　　(焦げつき自動消火機能がはたらかないため、焦げつきがきつくなりますので注意してください。)
※2：必ずふたをしてください。
※3：焦げつきがきつくなります。
※4：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※5：揚げものの場合の油の量を示します。
※6：中華鍋は底の平らな中華鍋を使用してください。

お願い

中華鍋を使うときは、
・鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
・中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。
・必ず取っ手を持って調理してください。

開

❶ ガス栓を全開にする

❷ ごとく中央に鍋やフライパンなどを置く

鍋などをごとくに置いていないと点火しません。

・点火前に温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。

❸ 電源を入れる

・『ピッ』と音がするまで押す。(約0.3秒)
※誤って触れても電源が入らないようになっています。

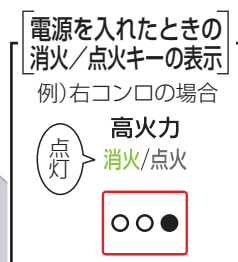
点灯 電源 切/入

押す ピッ

電源を入れたときの消火／点火キーの表示

例)右コンロの場合

高火力
点灯 消火/点火

○○●

3秒押し
切/入

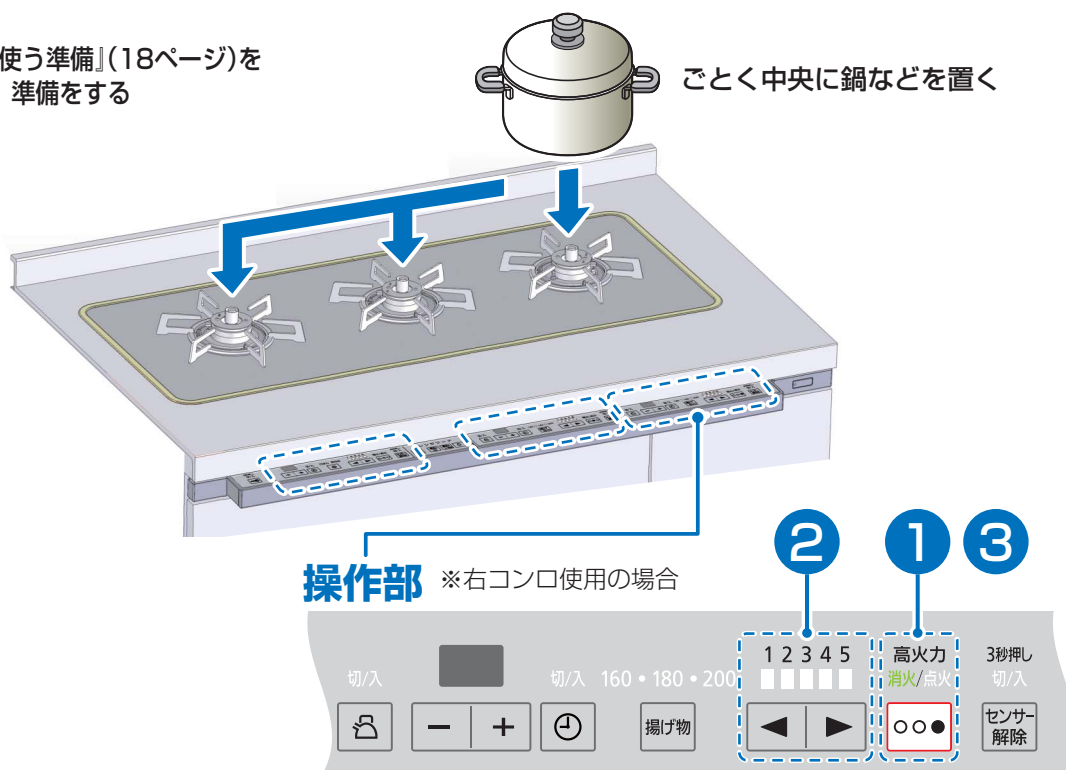
ロックキー

ロック機能について

小さなお子さまのいたずらや誤作動を防止するために、操作をロックすることができます。

・電源が入っている状態で使用していないときに、ロックキーを**3秒以上押す**ことで、ロックの設定／解除ができます。
※ロック状態で電源を切っても(オートパワーオフしても)、ロックは解除されません。

コンロの使いかた（基本操作）

『コンロを使う準備』（18ページ）をよく読み、準備をする

❶ 点火する

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

❷ 火力調節する

○火力調節キーで火力を設定してください。

※点火後、約30分毎にブザー音『ピピピッ』で使用中であることをお知らせします。

調理をするときのお願い

⚠注意

みそ汁やカレー、ミートソースなど、とろみのある料理を煮たり温めたりするときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜる
強火で急に温めると、鍋底に沈んだみそやルーなどが突沸現象により突然噴き上がり、鍋がはねあがって**やけどをする原因になります。**（とくにだし入り豆みそ（赤みそなど）のときは注意してください。）
※突沸現象については、13ページを参照してください。

- **炒めもの（野菜炒めなど）、焼きもの（目玉焼き、ハンバーグなど）をする場合は、1分程度予熱する。**
  予熱時間が長すぎたり短すぎたりすると、安全機能がはたらき、弱火になったり消火する場合があります。

- **きんぴらごぼう・インスタント焼きそばなどは、高火力コンロのセンサー解除モードで調理する。**
  水分が蒸発しても加熱を続ける料理の場合、焦げつき自動消火機能がはたらき、消火することがあります。
- **揚げものは高火力コンロの揚げものモードで調理する。**
  揚げものモードを使わずに多めの油を加熱すると、機器が煮もの調理と判断し、低い温度で自動消火することがあります。

③ 消火する

○消火／点火キーを押し、消火の状態にしてください。

「**消火**」が点灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

お知らせ

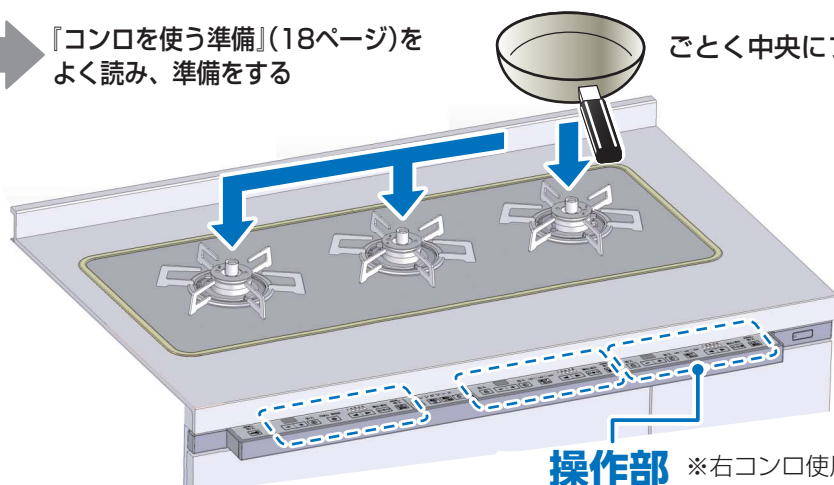
約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。
※消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（48ページ）

高温状態とは

直火料理（あぶりもの）、炒めものなどの通常時より高い温度での料理（22ページ）や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で火力調節している状態のことです。
この状態が30分以上続いた場合、または温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火することがあります。

センサー解除モード

・直火料理（あぶりもの）、いりもの、炒めもの（鍋をひんぱんに上げる料理）をする場合などは、センサー解除モードをお使いください。

『コンロを使う準備』（18ページ）をよく読み、準備をする

ごとく中央にフライパンなどを置く

❶ 点火し、火力調節する

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

「**点火**」が点灯します。

○火力調節キーで火力を設定してください。

※火力調節のしかたは、20ページを参照してください。

❷ センサー解除を設定する

○センサー解除キーを3秒以上押してください。ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、ランプが点灯します。

「**切/入**」が点灯します。

※再度、センサー解除キーを押すと、ブザー音『ピー』でお知らせし、ランプが消灯して、センサー解除モードが取り消されます。

※設定を解除しても消火しません。

※海苔やスルメなどの直火料理（あぶりもの）をする場合は、電源を入れ、点火前にセンサー解除を設定し、あぶってください。
やけどに注意してください。

センサー解除モードとは

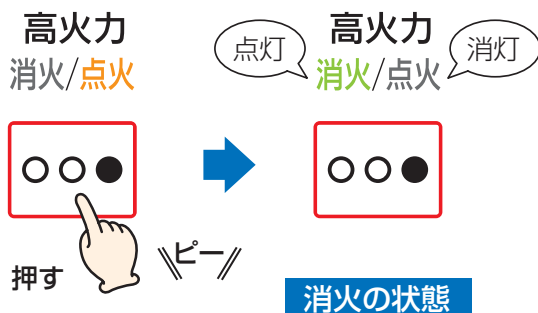
すべての安全機能が解除されるわけではありません

※センサー解除モードとは、温度センサーがまったく作動しなくなる機能ではなく、通常時より高い温度まで調理できる機能です。センサー解除モードを使用しても、鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、ガスを止め消火したりすることがあります。
※センサー解除モードを使用すると、天ぷら油過熱防止機能、焦げつき自動消火機能は作動しません。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能が作動せず、消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され、発火し、**火災の原因になります。**

③ 消火する

○消火／点火キーを押し、消火の状態にしてください。

「**消火**」が点灯します。

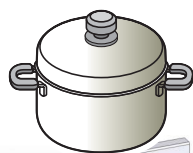
※必ず火が消えたことを確認してください。
※センサー解除モードの設定も解除されます。

お知らせ

約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※センサー解除モードを取り消して、さらに使用する場合は、点火してから約120分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。

※消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。(48ページ)

タイマーモード

❶ 点火し、火力調節する

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

「**点火**」が点灯します。

○火力調節キーで火力を設定してください。

※火力調節のしかたは、20ページを参照してください。

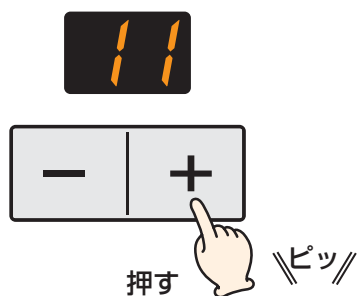
❷ タイマーを選択する

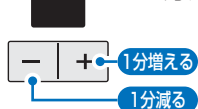
○タイマーキーを押して選択します。

「**切/入**」が点灯します。

※タイマー表示部に「10」(初期設定)が表示されます。

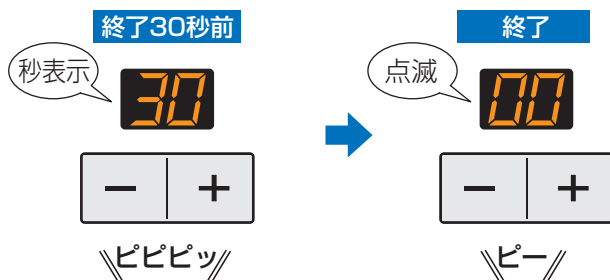
③ タイマー設定する ▶ 自動で火が消える

○ キーで、タイマー時間を設定します。

［タイマー設定のしかた］

1分刻みで1～99分（最長）に設定できます。

※押し続けると、10分刻みで変わります。
※調理中（タイマー作動中）でも、タイマーの変更は可能です。（センサー解除モード使用時は最長60分です。）

○タイマーがスタートします。

1 終了30秒前に、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、秒表示に変わります。

2 ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせし、タイマー表示部が点滅します。

タイマー表示部が消灯します。

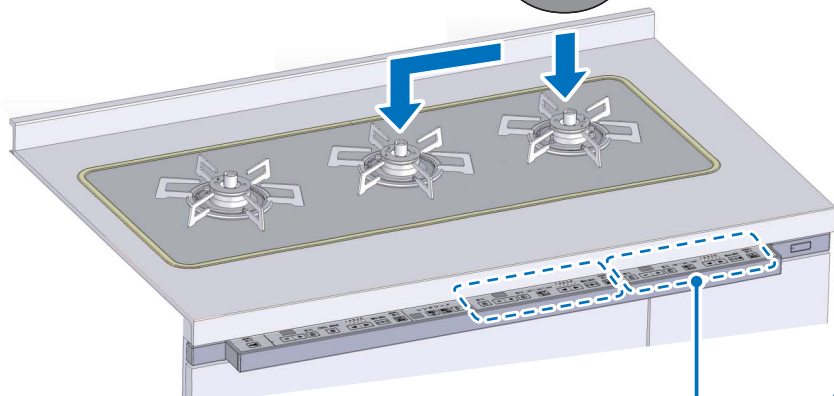
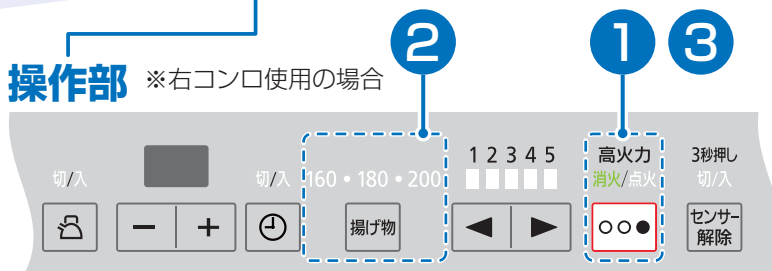
「**消火**」が点灯します。

途中で消火したいときは、消火／点火キーを押して、消火してください。

揚げものモード〈高火力コンロ〉

『コンロを使う準備』(18ページ)をよく読み、準備をする

ごとく中央に鍋などを置く

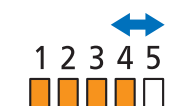
適した鍋	適した油の量
直径：18～24 cm 種類：天ぷら鍋 底の平らな中華鍋 鉄やアルミ製の鍋 など	500～1000mL

操作部 ※右コンロ使用の場合

❷ ❶❸

切/入　切/入　160・180・200　揚げ物　1 2 3 4 5　高火力 消火/点火　3秒押し 切/入　センサー解除

❶ 点火し、火力調節する

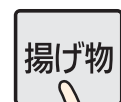
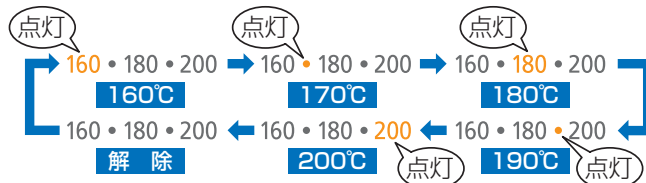
○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

「**点火**」が点灯します。

○火力調節キーで火力を設定してください。

※火力は機能を正しくはたらかせるために、鍋の径に応じて「火力4」～「火力5」にしてください。

※火力調節のしかたは、20ページを参照してください。

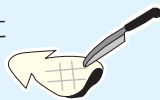
❷ 揚げもの設定する

○着火後すぐに揚げ物キーを押し、温度設定をします。
※最初は160℃に設定されます。

○押すたびに、次のように切り替わります。
（170℃、190℃の設定もできます。）

・自動的に強火と弱火を繰り返し、設定した温度を保ちます。
・設定すると表示が点灯し、数秒後に点滅に変わります。設定温度になるまで点滅しています。
・弱火から強火に切り替わる瞬間、炎が大きくなりますので注意してください。
・途中で設定温度を変更する場合は、揚げ物キーを押して、お好みの温度に合わせてください。
※設定を解除しても消火しません。

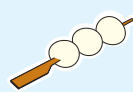
揚げもののコツ

・油の飛び散りやすい材料は下ごしらえをする。（水分や空気は、加熱されると膨脹して破裂するため。）

ドーナツ
生地には、必ずベーキングパウダーや砂糖を入れる。

イカ
皮をむき、両面に切り目を入れる。

ししとう
（中が空洞の野菜など）
切り目を入れる。

エビ
尾は先を切る。

うずら（ゆで卵など）
串などで刺す。

魚介類や野菜など
水分をふき取る。

・複数の揚げものをするときは、低温設定のものから調理する。（温度を下げるのに時間がかかるため。）
・一度に揚げる量は、油の表面積の半分程度にする。

焼きものにも便利

・ハンバーグやギョーザ、ホットケーキなど焦げつきやすい焼きものも、揚げものモードの温度調節を使えば、ほどよい焦げ色に焼きあがります。

ご注意

※油の温度は天ぷら用鉄製鍋を基準に設定しています。鍋の種類・材質・大きさや厚み、油量などにより、設定温度と異なったり温度変化が大きくなることがあります。
※油の温度が高い状態で温度設定したり途中で油を足すと、設定温度と油の温度が異なることがあります。
※設定温度になっても調理物を入れないと、設定温度より調理油の温度が上昇することがあります。
※焼きものの焦げの程度はフライパンの大きさ、材質、調理内容によって異なります。

温度設定のめやす

○設定温度になると、点滅から点灯に変わり、ブザー音でお知らせします。調理を始めてください。

例）160℃に設定している場合

点滅→点灯
160 • 180 • 200

揚げ物

ピピピッ

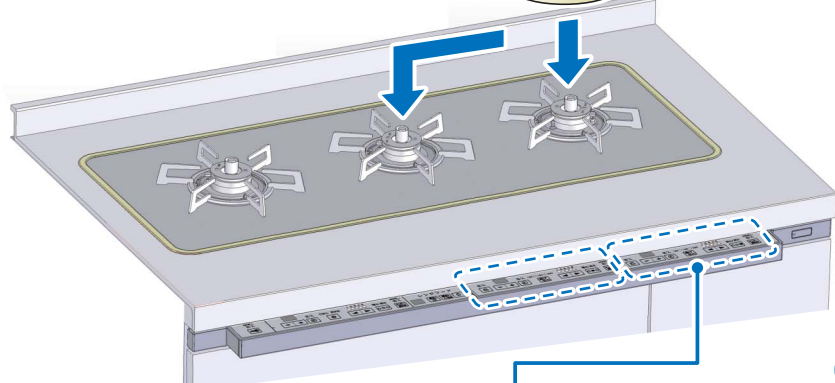
③ 消火する

○消火／点火キーを押し、消火の状態にしてください。

「**消火**」が点灯します。

※必ず火が消えたことを確認してください。

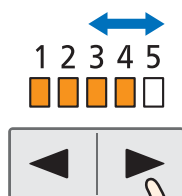
湯わかしモード〈高火力コンロ〉

適した鍋	適した水の量
種類：やかん 底の平らな鍋 など	500〜2000mL ※やかんや鍋の大きさに応じた水量にしてください。

1 点火し、火力調節する

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

点火の状態

「**点火**」が点灯します。

○火力調節キーで火力を設定してください。

※火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。

※火力調節のしかたは、20ページを参照してください。

2 湯わかし設定する

○着火後すぐに湯わかしキーを押します。

「**切/入**」が点灯します。

※タイマー表示部に保温時間「5」(初期設定)が表示されます。

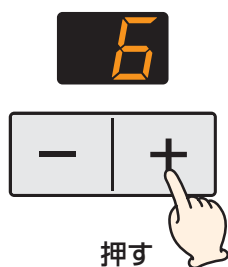
お願い

・火力はやかんや鍋の径に応じて、炎があふれない程度に調節してください。
ただし、火力を弱火で使用しますと、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。
また、お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要したり、ふっとうする前に消火する場合があります。
※やかんや鍋の材質、水量、形状などにより消火や弱火になるタイミングが異なる場合があります。
・水量が多すぎるとふきこぼれる場合がありますので、やけどなどに注意してください。

温度センサーが正しくはたらくために次のことを守ってください

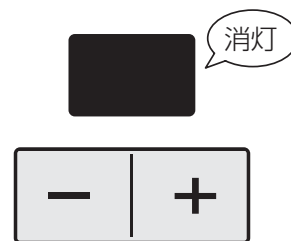
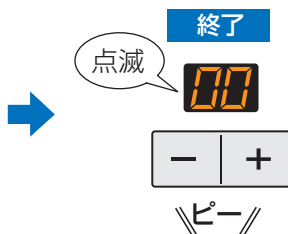
・必ずやかんや鍋のふたをする
・使用中はふたの開閉はしない
・やかんや鍋を動かさない
・水をかき混ぜない
・途中で水を入れたり具を入れない
・途中で火力を変えない

❸ 保温時間を設定する ▶ 自動で火が消える

○ [－|＋] キーで、保温時間を設定します。

※タイマー設定のしかたは、24ページを参照してください。

○ふっとう後、保温開始するとタイマーがスタートします。

1 終了30秒前に、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、秒表示に変わります。

2 ブザー音『ピー』とタイマー表示部点滅でお知らせし、タイマー表示部が点滅します。

途中で消火したいときは、消火／点火キーを押して、消火してください。

炊飯モード〈標準コンロ〉 下準備

① お米を正確にはかる

・**計量カップやはかりで、炊飯したいお米の量を正しくはかる。**

例）180mLの計量カップ

② お米をとぐ

・**たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。**
・**一度目のとぎ水はすぐに流す。**
※ぬかを含んだ最初のとぎ水を、乾いたお米が吸わないようにしてください。
・**「とぐ→洗い流す」を素早く数回繰り返す。**
※といだあとのお米は、よく水を切ってください。
※お米をとぎ足りない場合は、においや着色および、ふきこぼれの原因になり、炊飯がうまくできない場合があります。

③ お米に水を含ませる

お米と水の量のめやす

・**ごはんのかたさを調節するときは、水量で調節する。**
※増減する水量のめやすは、±10%程度にしてください。

[ごはん]

お米の量	水の量
1.0合(150g)(180mL)	約300mL
1.5合(225g)(270mL)	約400mL
2.0合(300g)(360mL)	約500mL
2.5合(375g)(450mL)	約600mL
3.0合(450g)(540mL)	約700mL
3.5合(525g)(630mL)	約800mL
4.0合(600g)(720mL)	約900mL
4.5合(675g)(810mL)	約1000mL
5.0合(750g)(900mL)	約1100mL

※炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)とし、具はお米の上にのせて炊いてください。
※炊きあがりはお米の種類や質、鍋の種類や水温などによって異なりますので、お好みに応じて工夫してお使いください。

[おかゆ]

お米の量	水の量
0.5合(75g) (90mL)	約700mL
1.0合(150g)(180mL)	約1000mL

※おかゆは七分がゆ程度の炊きあがりです。

お米を水に浸す時間

・**洗米したあと必ず30分以上、水に浸す。(冬場は1時間程度)**
※といだあと、すぐに炊飯をするとごはんがかためになります。
※ごはんに芯が残るので、お湯を使わないでください。
※一度水に浸したお米は砕けやすくなり、砕け米が混じることがあります。
　砕け米・粉米などが混ざった状態で炊飯すると、炊きムラや焦げの原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

- **1～2回すすぐ。**

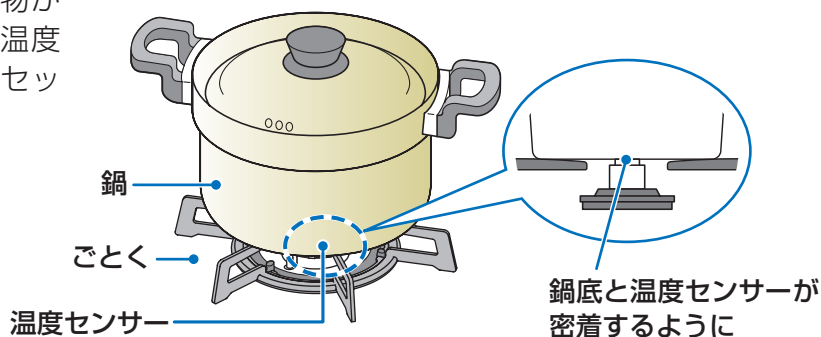
※にごったまま炊飯すると、でんぷん質が沈殿し、上手に炊けない原因になります。

- **十分に水に浸す。**
- **水の量を3%程度多くする。または、無洗米専用の計量カップを使う。**
- **よく混ぜて気泡をとばす。**

※水を加えただけでは、表面に気泡ができ、水が吸収されず上手に炊けない原因になります。

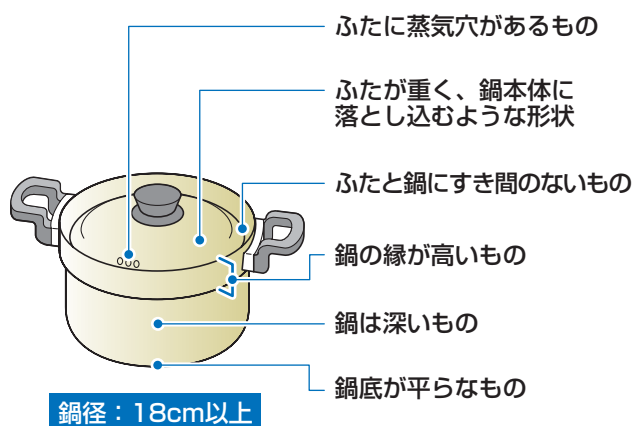
④ 鍋をセットする

- **水に浸した状態のお米が入っている鍋を、正しくごとくに置く。**

※温度センサーの上面や、鍋底に異物がないことを確認し、鍋底の中心が温度センサーに密着するように正しくセットしてください。

炊飯モードに適した鍋

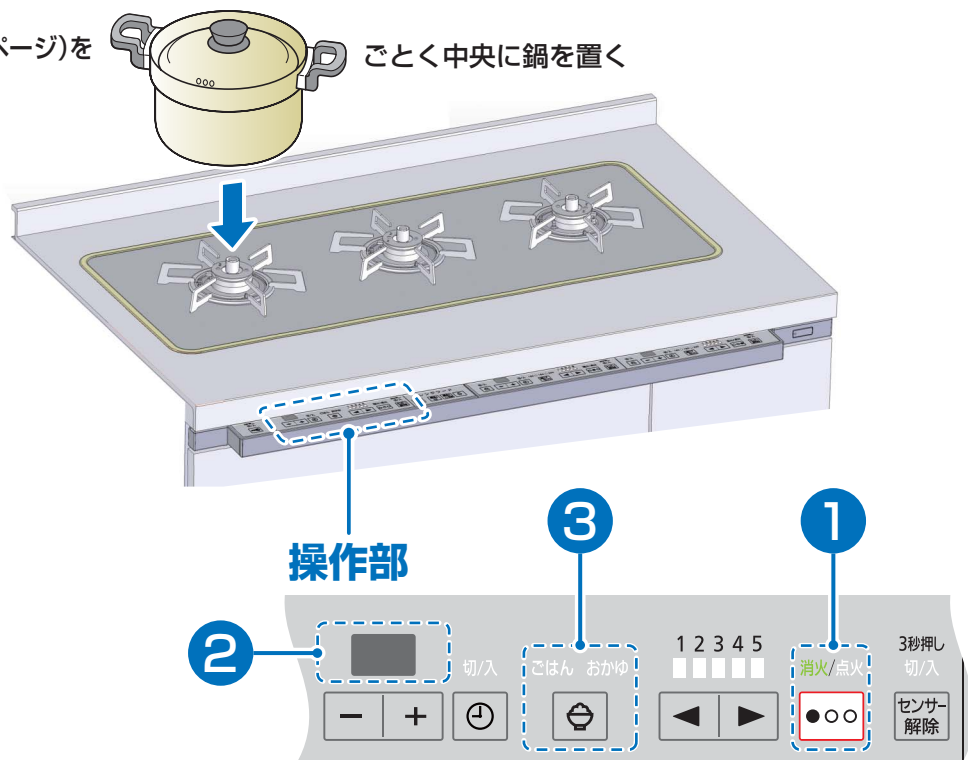
- **おいしく炊くために、炊飯に適した鍋を選ぶ。**

炊飯専用鍋も別売しています。（炊飯専用鍋のお求めは、修理受付センター（0120-38-8180）にお問い合わせください。詳しくは、別添のチラシの『別売部品について』を参照してください。）

※市販の炊飯鍋などでも炊くことができます。

※ふたに蒸気穴がない場合や、鍋の材質・形状によっては焦げつきや、ふきこぼれなどを起こし、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋を使用してください。

炊飯モードに適した鍋	炊飯モード（ごはん：1～5合 おかゆ：0.5～1合）
炊飯専用鍋（別売）	○
アルミ製の鍋・文化鍋	○ 深めのもの
ホーロー・打ち出し・ステンレス（厚手）の鍋	○ ※1 深めのもの
ステンレス（薄手：鍋底厚み2mm未満）の鍋	○ ※2 深めのもの
無水鍋・多層鍋（ステンレス厚手鍋）	×
土鍋・圧力鍋・耐熱ガラス容器	×

○：適しています。
×：適していません。（温度を正しく検知しない場合があります。）
※1：ホーロー鍋の場合、焦げつく場合があります。
※2：焦げつきがきつくなります。

炊飯モード〈標準コンロ〉

1 点火する

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。

消火/点火 → （消灯）消火/点火（点灯）

押す　ピッ

点火の状態

「**点火**」が点灯します。

2 炊飯設定をする

ごはん

○炊飯設定をします。

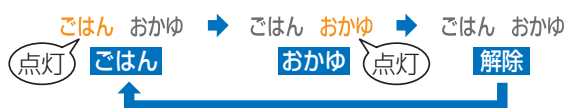
ごはん（点灯）　おかゆ

1回押す　ピッ

○押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん（点灯） おかゆ　**ごはん** → ごはん　おかゆ（点灯）　**おかゆ** → ごはん　おかゆ　**解除**

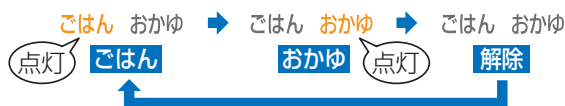
※設定を解除しても消火しません。

おかゆ

○炊飯設定をします。

ごはん　おかゆ（点灯）

2回押す　ピッ ピッ

○押すたびに、次のように切り替わります。

ごはん（点灯） おかゆ　**ごはん** → ごはん　おかゆ（点灯）　**おかゆ** → ごはん　おかゆ　**解除**

※設定を解除しても消火しません。

おかゆについて

おかゆモードはお米からおかゆをつくる機能です。
※ごはんからおかゆをつくる場合は下記を参考にしてください。
※味付けは、おかゆが炊きあがり、自動消火してから行ってください。

ごはんからおかゆの炊きかた

2人分(茶わん約2杯分：300g)の例
（1）冷やごはんはザルに入れ、流水でサッと洗ってほぐす。(ぬめりをとります。)
（2）鍋に水(4カップ強)とごはんを入れ強火で炊く。
（3）煮立ったらアクを取り、弱火で10～15分炊く。
（4）消火し、好みに応じて塩を少々加え、数回かき混ぜてできあがり。

ご注意

・炊飯途中で、水をたしたり、鍋のふたを開けたりしないでください。
また、炊飯の途中で炊飯モードを切り替えたり、他のキーを押さないでください。うまく炊けない場合があります。
ごはんの場合は、消火後むらし(約10分)を必要とします。むらしをしないとうまく炊きあがりません。
・機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わるため、燃焼不良となり、炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードなどを取り除いてください。

自動で火が消える

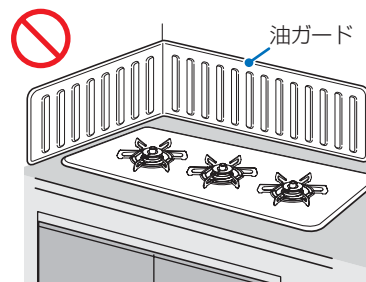
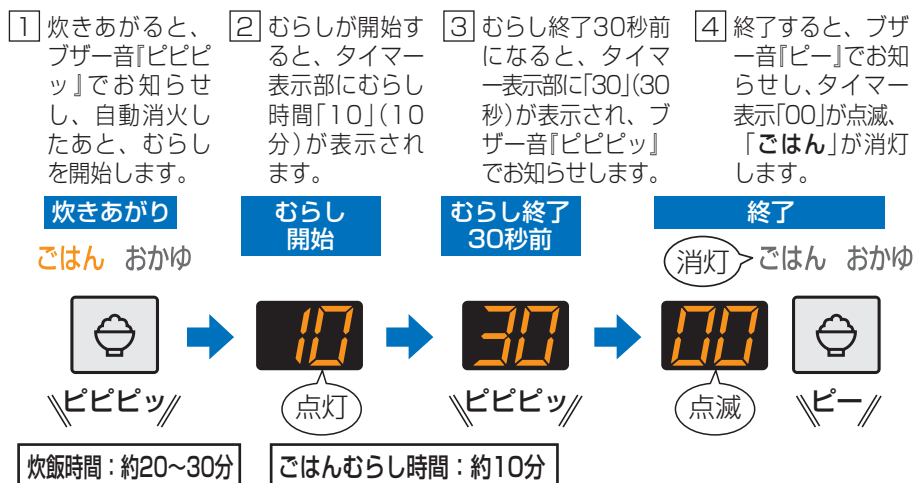
1 炊きあがると、ブザー音『ピピピッ』でお知らせし、自動消火したあと、むらしを開始します。
2 むらしが開始すると、タイマー表示部にむらし時間「10」(10分)が表示されます。
3 むらし終了30秒前になると、タイマー表示部に「30」(30秒)が表示され、ブザー音『ピピピッ』でお知らせします。
4 終了すると、ブザー音『ピー』でお知らせし、タイマー表示「00」が点滅、「**ごはん**」が消灯します。

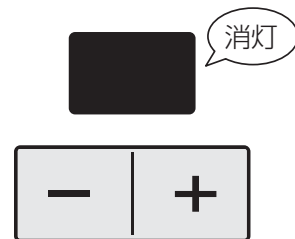
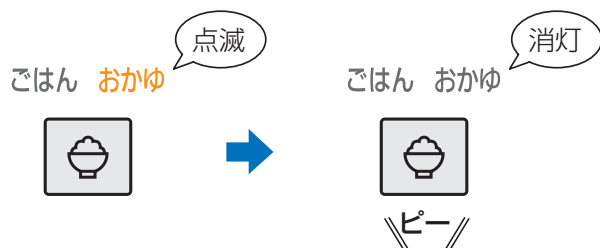
終了

消灯　ごはん　おかゆ

ピピピッ　点灯　ピピピッ　点滅　ピー

炊飯時間：約20～30分　ごはんむらし時間：約10分

---

1 終了2分前に、「**おかゆ**」が点滅し、お知らせします。
2 炊きあがると、ブザー音『ピー』でお知らせし、「**おかゆ**」が消灯、自動消火します。

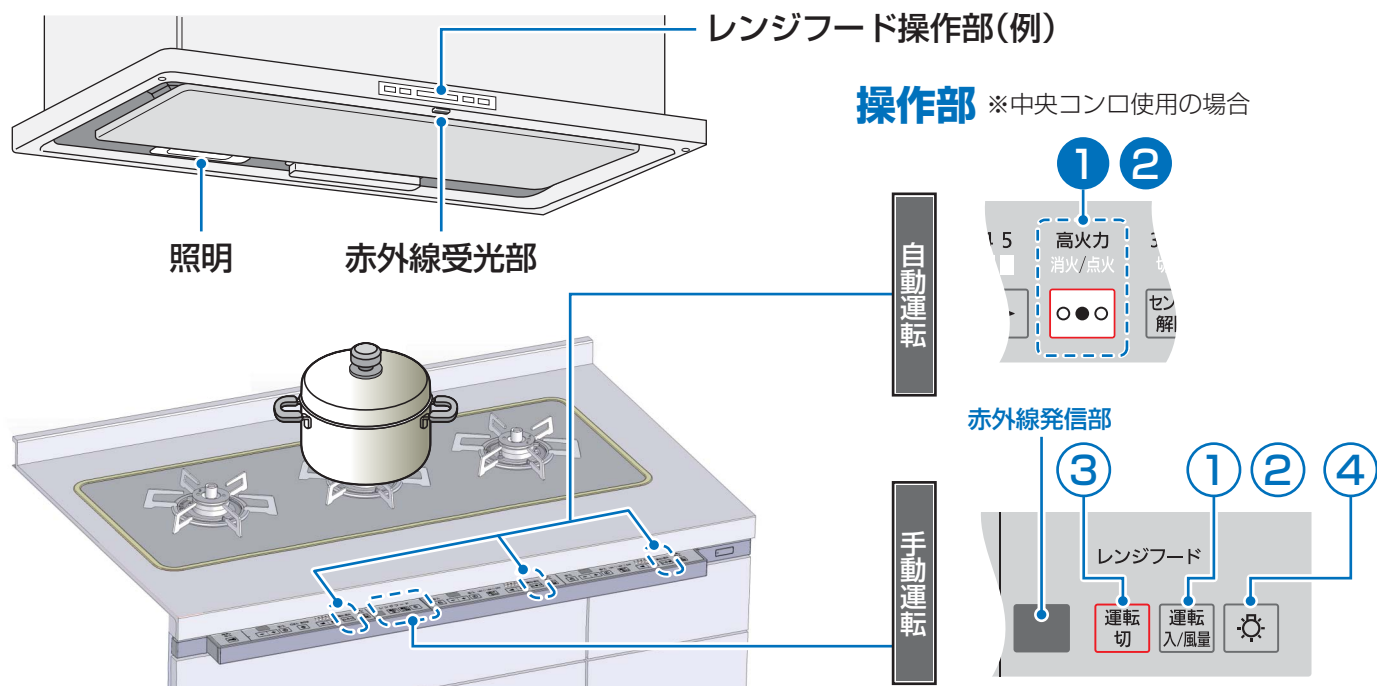
炊飯時間：約40～50分

タイマー表示部が消灯します。
※「**ごはん**」のみ

消火/点火

「**消火**」が点灯します。

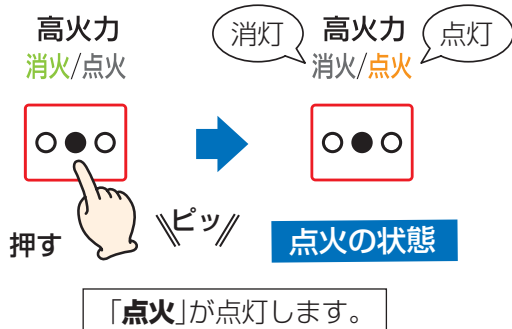
※ごはんは、むらし後ほぐしながら底からよくかき混ぜてください。
余分な水分が逃げ、ごはんがおいしくなります。

レンジフード連動機能の使いかた

フード連動用リモコンは操作部にセットされています。手元でレンジフードの操作ができます。

❶ 運転(点火)する

自動運転

○消火／点火キーを押し、点火の状態にしてください。
※点火操作をすることで、自動的にレンジフードが運転します。

「**点火**」が点灯します。

※"標準"または"中"の風量で動作します。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。なお、すでに他のコンロを使用している場合は、使用時の風量を維持します。
※必ず点火操作後(約5秒以内)にレンジフードが運転していることを確認してください。
※「風量」と「照明」の操作は、レンジフード操作部もしくは、機器のフード連動用リモコンで行ってください。

手動運転

① 運転する

○運転入/風量キーを押してください。

※"標準"または"弱"の風量で運転します。
詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。

② 風量を切り替える

○再度、運転入/風量キーを押してください。

○押すたびに、風量が切り替わります。
※レンジフードの(風量)表示ランプを確認してください。

レンジフード連動機能とは

・機器の点火および消火操作により、機器から出される赤外線をレンジフード側で受信し、レンジフードを自動的に運転および停止させるものです。

レンジフード連動機能をOFF(解除)、またはON(設定)にする場合

・機器のフード連動用リモコン操作部の"運転切キー"と"運転入/風量キー"を同時に3秒以上押してください。レンジフードの照明が点灯し、レンジフード連動機能がOFF(解除)になったことをお知らせします。(レンジフードの照明が点灯状態で、レンジフード連動機能がOFF(解除)の設定をすると、レンジフードの照明が消灯し、お知らせします。)レンジフード連動機能をON(設定)にする場合も同じです。

ご注意

・**下記の場合は、動作しないおそれがあるので注意してください。**
  ・前かがみで操作し、手や顔で赤外線がさえぎられている。
  ・テレビ・エアコンなどのリモコンを同時に操作している。
  ・機器の赤外線発信部やレンジフード側の赤外線受信部が汚れて、通信に弊害が生じている。
  ・レンジフード側の赤外線受信部に太陽光が当たったり、受信部と照明が近すぎる。

※連動しにくい場合は、レンジフード操作部もしくは、機器のフード連動用リモコンで操作してください。

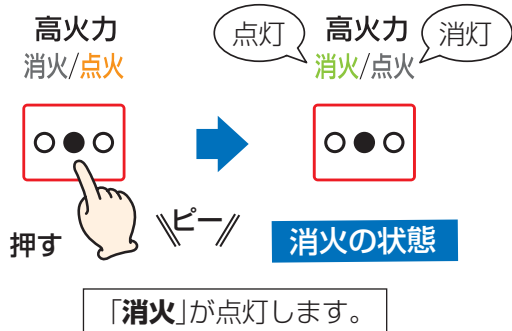
手や顔で赤外線をさえぎらない。

※自動消火時(立消え安全装置作動、コンロタイマー作動時など)、操作部が閉まった状態だと、赤外線がさえぎられ、自動消火してもレンジフード連動機能が作せず、自動停止しません。

② 停止(消火)する

○消火／点火キーを押し、消火の状態にしてください。

※消火操作をすることで、自動的にレンジフードが停止または常時換気となります。

「**消火**」が点灯します。

※レンジフードは、消火操作から約3分後に自動停止または常時換気となります。(レンジフードのタイプにより、常時換気のない場合があります。詳細はレンジフードの取扱説明書を参照してください。)

※消火操作を行っても他のコンロを使用している場合、レンジフードは停止しません。

※自動消火時(立消え安全装置作動、コンロタイマー作動時など)、レンジフードは約30秒後に自動停止します。

③ 停止する

○運転切キーを押してください。

※レンジフードの種類により、
- **すぐ停止する。**
- **約3分後に停止する。**
- **常時換気に移行する。**

場合があります。

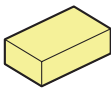
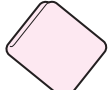
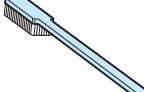
④ 照明を入・切する

○照明キーを押してください。

○押すたびに、次のように切り替わります。

"点灯" → "消灯"

お手入れ＜その前に＞

⚠注意

- お手入れは、ガス栓を閉じ、機器が冷えてから手袋をはめて行う
  やけどや機器の角などでけがをする原因になります。
- お手入れ後は、機器にふきん・紙類などを置き忘れていないか必ず確認する
  火災の原因になります。
- 機器の電源を「切」にする。
  機器の電源を「切」にせずにお手入れを行った場合、誤って消火／点火キーを押すと、やけどの原因になります。

お手入れ道具・洗剤について

	道具・洗剤	備考
○	スポンジたわし、やわらかい布、やわらかい歯ブラシ、台所用中性洗剤	
○	トッププレートのみ：クリームクレンザー ※トッププレート以外には使用しないでください。	
○	S11GL1S3、S11GR1S3のステンレス製ごとく・バーナーキャップカバーのみ：ステンレス用クリーナー LP 0127A ※ステンレス製のごとく・バーナーキャップカバー以外には使用しないでください。	
○	※ステンレス製の部品については、37ページの『ステンレス製の部品について』をよく読んでからお手入れしてください。ステンレス用クリーナーのお求めは、修理受付センター(0120-38-8180)にお問い合わせください。詳しくは、別添のチラシの『別売部品について』を参照してください。	
×	ナイロンたわし、亀の子たわし、金属たわし、スポンジたわし裏面、クレンザー、ミガキ粉、硬い歯ブラシ	・キズの原因になるもの ※部品・ガラス・ホーローや塗装の表面にキズがつき、はがれ・欠け・変色・変質・さび・割れの原因になります。
×	酸性洗剤・アルカリ性洗剤・漂白剤、シンナー・ベンジン・アルコール	・部品やホーローや塗装の表面が変質し、はがれ・変色・さび・樹脂部品の割れの原因になるもの
×	歯みがき粉、弱酸性洗剤・弱アルカリ性洗剤・クリームクレンザー、重曹	・樹脂部品の割れ・表面の変質・キズ・変色・さびの原因になるもの
直接かけて使ってはいけないもの	スプレー式洗剤	・機器内部に洗剤が入ると故障の原因になります。必ずやわらかい布やスポンジたわしなどに含ませてから使用してください。
絶対に使ってはいけないもの	可燃性スプレー・浸透液・潤滑剤	・引火して、火災の原因になります。

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『機器の電源を「切」にする』
『手袋をする』

お願い

・ご使用の都度、お手入れしてください。汚れたままにすると汚れがこびり付き、落ちにくくなります。
煮こぼれをした場合は、その都度お手入れしてください。
煮こぼれをしたまま放置するとお手入れする部品が固着し、外れにくくなったり、故障の原因になります。
とくに砂糖などを含んだ濃い汁は、すぐにふき取ってください。焼きついて掃除が困難になります。
・バーナーキャップ・ごとくは外せます。それ以外の部品は、絶対に取り外さないでください。

ステンレス製の部品について

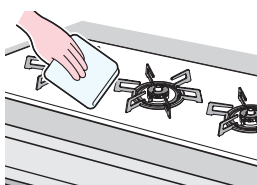
・S11GL1S3、S11GR1S3のごとくおよびバーナーキャップカバーの材質として、ステンレスを採用しています。
ステンレスは、その美しさに加えて、錆や腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性も持っています。
・コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップカバーとも変色しますが、これは異常ではありません。
・この変色は専用のステンレス用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。（ただし、高温となるごとくの先端部分などは変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

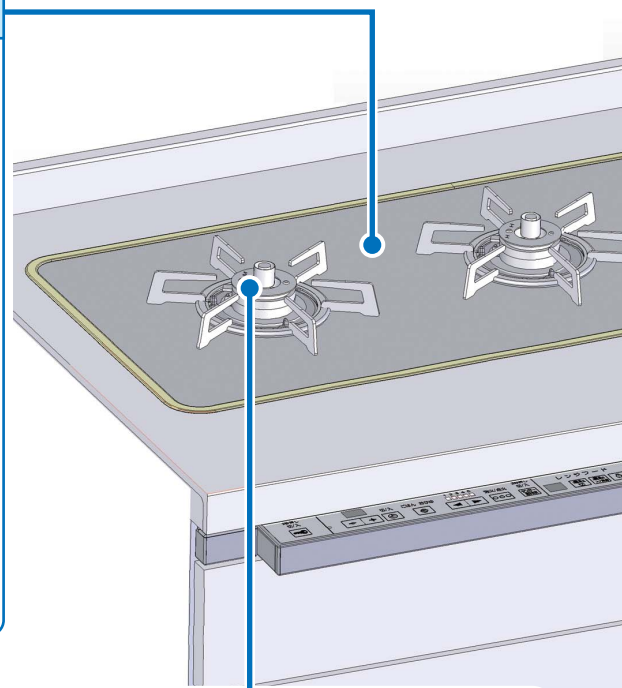
※ステンレス用クリーナーのお求めは、修理受付センター(0120-38-8180)にお問い合わせください。
詳しくは、別添のチラシの『別売部品について』を参照してください。

お手入れ

◎お手入れは、『機器が冷えていることを確認』
『ガス栓を閉める』
『機器の電源を「切」にする』
『手袋をする』

トッププレート

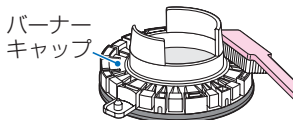
・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(36ページ)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**

取れにくい汚れのとき

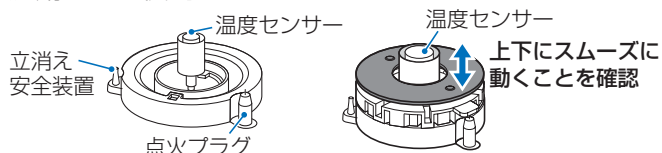
・メラミン樹脂系のスポンジを使用したり、丸めたラップにクリームクレンザー(表面印刷がうすくなるため、常用はしないでください)をつけてこすり、ふき取ってください。
※バーナーリング・バーナー本体にクリームクレンザーがかかると、塗装のはがれ、色が薄くなる、光沢がなくなるなどの原因になります。

バーナー部

バーナーキャップ・バーナーリング

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※硬いお手入れ道具(36ページ参照)を使用すると**塗装のはがれ、キズなどの原因になります。**
・バーナーキャップは、水洗い後よく水気を切ってください。
※水分が残ったまま取り付けると、**点火不良や不完全燃焼になります。**

目づまりしたときは

・凹部など、やわらかい歯ブラシなどでお手入れしてください。
こびり付いた汚れは、つまようじなどで汚れを取り除いてください。
※目づまりや汚れは、**不完全燃焼や点火不良の原因になります。**

点火プラグ・立消え安全装置・温度センサー

・煮こぼれなどの汚れを乾いた布でふき取ってください。
※洗剤などは使用しないでください。

※点火プラグ・立消え安全装置・温度センサーにキズや衝撃をあたえないようにしてください。

⚠注意

必ず守る

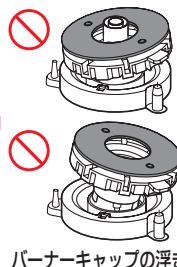
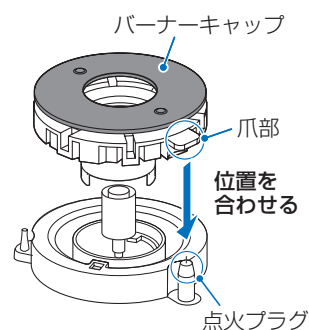
温度センサーが上下にスムーズに動くことを確認する
温度センサーのお手入れはこまめに行う
鍋底に温度センサーが密着しなくなり、調理油が発火する場合があります。また、動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、**やけどの原因にもなります。**
密着しない場合、点検・修理を依頼してください。

取り付けかた

・バーナーキャップの爪部が、点火プラグの真上にくるように合わせ、取り付けてください。
※点火プラグに衝撃をあたえないようにしてください。

⚠注意

必ず守る

バーナーキャップは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、
・点火しない場合があります。点火した場合でも、炎のふぞろいや逆火で**不完全燃焼・一酸化炭素中毒のおそれや変形の原因になります。**
・機器の中に炎がもぐりこんで、**焼損する原因になります。**
・誤セットのまま使用すると、**機器寿命が短くなるおそれがあります。**

バーナーキャップの浮き

◎洗剤を使用したあとは、洗剤が残らないようにしてください。
◎部品を取り付けたあとは、傾きがないことを確認してください。

アルミトッププレート枠

・台所用中性洗剤や、水を含ませたスポンジ、布などのやわらかい物でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※汚れたままにしておくと、くもりが残ったり、焦げついてよごれが取れにくくなります。また、砂糖やしょう油を含んだものをこぼすと、こびり付いて取れにくくなり、表面が腐食する原因になります。
※重曹、弱アルカリ性洗剤、クリームクレンザーなどの洗剤がかかると、色ムラ、光沢がなくなるなどの原因になります。

操作部

・乾いた布でよくふいてください。

取れにくい汚れのとき

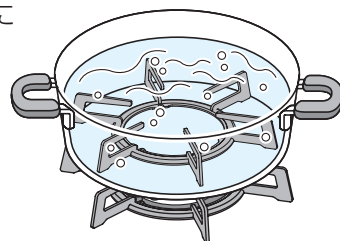
・台所用中性洗剤を含ませた布でふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
※赤外線発信部(34ページ)にキズがついたり、油汚れを放置するとレンジフードファンが連動しない場合があります。

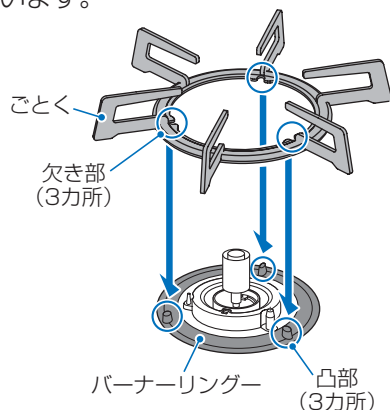
ごとく

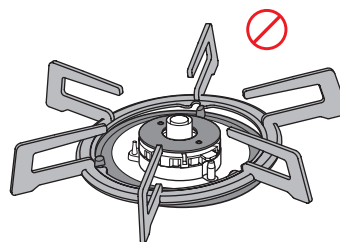
ごとく

・台所用中性洗剤を含ませた布やスポンジで汚れをふき取ったあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布で再度ふき取ってください。
・汚れがひどいときは、台所用中性洗剤で丸洗いしたあと、洗剤や水分が残らないよう、乾いた布でふき取ってください。

取れにくい汚れのとき

・煮洗いすると、さらに汚れが落としやすくなります。水を入れた大きめの鍋にごとくを入れ、約30分加熱し、そのあと水洗いして水気をふき取ってください。
※表面が変色することがありますが、使用上問題ありません。
※煮洗いしたごとくを取り出すときは、やけどなどに注意してください。

取り付けかた

・内側の欠き部(3カ所)を、バーナーリングの凸部(3カ所)に入れて、浮きがないように取り付けてください。
※イラストはバーナーキャップを外した状態で説明しています。

⚠注意

ごとくは正しく取り付ける
誤った取り付けかた(浮き、裏返しなど)で使用すると、**鍋の転倒によるやけど・点火不良・不完全燃焼・変形の原因になります。**
また、取り付けの際に衝撃を加えると、トッププレートに**キズがつくおそれがあります。**

※ごとくのツメ部がグラグラしていると、鍋などをのせたとき、鍋などの転倒の原因になります。(新しいごとくと交換してください。)

安心・安全機能

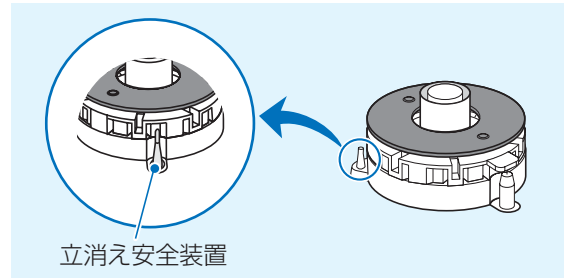
※お知らせ表示は47ページを参照してください。

立消え安全装置

風や煮こぼれで火が消えた場合、自動的にガスを止めます。

※完全にガスが止まるまで数秒かかります。

※再度点火するときは、窓や戸を開けて換気をし、ガスのにおいが完全になくなってから点火してください。

・立消え安全装置に煮こぼれや水滴がついたときは、きれいにふき取ってください。また、立消え安全装置に硬いものをぶつけないでください。
（点火不良、途中消火の原因になります。）

消し忘れ消火機能

点火後、約120分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると自動消火します。

※センサー解除モード使用時、約60分間（高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間）連続使用すると自動消火します。

※消し忘れ消火機能の設定時間を変更することができます。（48ページ）

天ぷら油過熱防止機能

油温が約250℃になると強火⇔弱火を繰り返します。自動火力調節している状態の場合は、約30分後に自動消火します。それ以上に温度が高くなる場合は、約30分を経過する前に自動消火します。

※鍋の種類や油の量によって自動消火時の油の温度は異なります。

※センサー解除モードを使用する場合は、この機能ははたらきません。

⚠警告

センサー解除モードを使用するときは、揚げものなどの調理はしない
センサー解除モードでは、天ぷら油過熱防止機能が作動せず、消火温度が高くなっていますので、調理油が過熱され発火し、**火災の原因になります。**

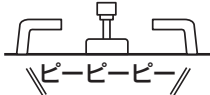
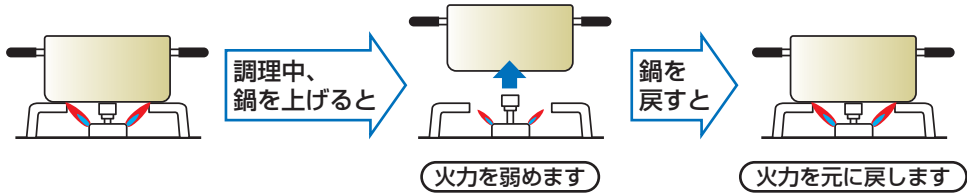
⚠注意

天ぷら油過熱防止機能がはたらいたときは、鍋や油の温度が相当高くなっているため注意する
やけどやけがの原因になります。

焦げつき自動消火機能

焦げつきや空だきの場合、自動消火します。

・焦げの程度は、鍋の材質・火力・調理物によって異なります。

※弱火から強火に切り替えたときに温度センサーがはたらいて自動消火することがあります。
再度点火すると正常に作動します。

※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

鍋なし検知機能

鍋を置かなかったり、調理途中に鍋を上げたりした場合は、鍋なし検知機能がはたらきます。
※センサー解除モードを使用している間は、この機能ははたらきません。

点火前	鍋などをごとくに置いていないと点火しません。 ※ブザー音『ピーピーピー』でお知らせします。
調理途中	・調理中、鍋を上げると「火力2」になります。(「火力2」または「火力1」のときは変わりません。)鍋を元に戻すと、火力も元に戻ります。

⚠注意

調理途中、鍋を上げたあとに鍋を戻すと、火力も元に戻ります
バーナー付近には顔や手を近づけないでください。
やけどの原因になります。

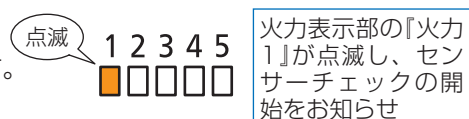
・鍋を上げるなどした状態が約1分間続くと、安全のため、ブザー音『ピーピーピー』でお知らせし、自動消火します。

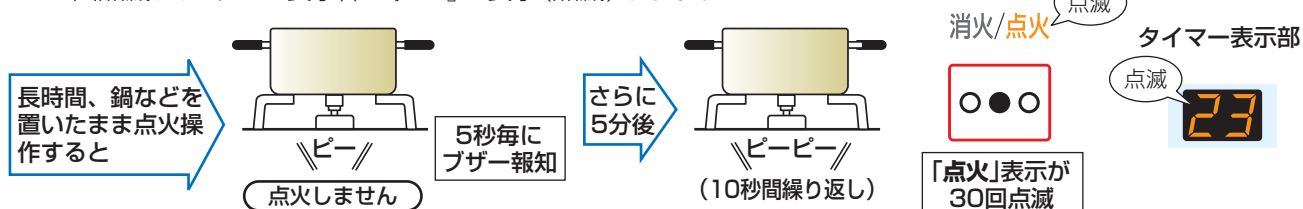
鍋なし検知センサーチェックについて

・鍋なし検知センサーチェックとは、鍋などを上げない状態が長時間続くと、鍋なし検知センサーに異常がないか確認するため、自動でチェックを行います。

センサーチェックが開始すると

・消火中でも、鍋の有無を常時監視し､火力表示部の「火力1」が点滅します。

火力表示部の『火力1』が点滅し、センサーチェックの開始をお知らせ

さらに長時間、鍋などを置いたままにすると

・点火操作しても点火せず、5秒毎にブザー音『ピー』でお知らせします。
さらに5分間、鍋などが上げられなければ、ブザー音『ピーピー(10秒間繰り返し)』でお知らせし､「**点火**」表示が30回点滅、タイマー表示部に『23』と表示(点滅)します。

※イラストは中央コンロの場合

センサーチェックを解除するには

センサーチェックが開始したら、鍋などを一旦上げてください。

・鍋なし検知センサーが正常であれば､「**点火**」表示の点滅、または5秒毎のブザー音『ピー』報知が止まり、センサーチェックが解除されます。

※鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と､「点火」表示の点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、修理受付センターにお問い合わせください。

Q&A(よくあるご質問)①

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
電源が入りにくい（または入らない）	–	・お手入れなどで誤って電源ボタンに触れても電源が入らないようにしています。他のボタンより長く(0.3秒)押してください。	6・19
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	–	・温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると自動的に火力を調節したり、ガスを止め、消火したりすることがあるためです。	22
使用時の現象	①②	・鍋の形状や材質が適していますか？	18
	③④	・鍋底が温度センサーと密着していますか？	7・10
	⑥⑦	・鍋底や温度センサーが汚れていませんか？	
	①②③④⑦	・油の量は適切ですか？油量500～1000mLが適切です。鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。設定温度を加減してお使いください。	18・26・27
	①③	・温度センサーが高温になっていませんか？安全装置がはたらいて消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	40
	①⑥	・焦げつき自動消火機能は、鍋の材質や調理により焦げつきの程度がかわります。ホーロー製の鍋や、カレー・シチュー・カラメル・みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	40
		・鍋底が焦げついて消火していませんか？焦げつきや空だきの場合、焦げつき自動消火機能がはたらいて、自動的に消火します。	40
	①	・タイマーが終了していませんか？再度点火してください。	25
		・長時間使用していませんか？点火後、約120分(高温で自動的に火力調節している場合は約30分)で自動消火し、消し忘れを防ぎます。	40
		・弱火の状態で機器下のユニットとびらをはやく開閉していませんか？ゆっくり開閉してください。	16
	④	・鍋の温度が高温になると、過熱防止のため自動的に火力を切り替えます。弱火⇔強火を繰り返し、この状態が約30分続くと自動消火します。	40
		弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	22
		・フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？フライパンや鍋を持ち上げると、弱火になります。	41
		弱火になると支障のあるときは、センサー解除キーを押すと、高温での調理ができます。	22
	⑧	・鍋を置いていますか？鍋などを上げた状態が約1分続くと自動消火します。	41

使用時の現象　ご質問の詳細

① 調理中に消火する
② 油が高温になっていても自動消火しない
③ 点火してもすぐ消える
④ 自動で火力が変わる
⑤ 火力を調節しても変わらなかったり、欲しい火力にならない
⑥ 鍋底がひどく焦げついて消火する
⑦ 揚げものがうまくできない
⑧ 弱火になって1分後に消火する

コンロ

ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
点火すると他のバーナーもスパーク(パチパチ)する	–	・1カ所の点火操作ですべてのバーナーがスパークします。 異常ではありません。	–
消火／点火キーから手を離してもスパーク(パチパチ)する	–	・楽々点火方式で消火／点火キーから手を離してもスパークが続きます。(最長約7秒) 異常ではありません。	2
焼網が使えない	–	・なすやパプリカなどは、フォークや金串に刺しセンサー解除モードを使用し、コンロ上で直火料理(あぶりもの)してください。	22
揚げものモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① 揚げものがうまくできない	①	・油の量は適切ですか？ 油量500～1000mLが適切です。 鍋の形状や材質、油の量によっては油の温度が設定温度より高めになったり低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	18・26
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	7・10
湯わかしモード使用時の現象 ご質問の詳細 ① お湯がぬるい ② お知らせが遅い ③ ふきこぼれる	①②③	・湯わかしに適した鍋を使用していますか？	18・28
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	7・10
		・水の量は適切ですか？ 水量500～2000mLが適切です。	18・28
	①②	・お湯(70℃以上)を湯わかしモードでわかしていませんか？お湯から湯わかしモードを使用した場合は、ふっとうしてから消火や弱火になるまで時間を要する場合や、ふっとうする前に消火する場合があります。	28
	①	・火力を弱火にしていませんか？ 火力を弱火で使用すると、ふっとうする前に保温になったり、消火したりします。	
	②	・加熱中に鍋を動かしたり、ふたを開閉したり、水をかき混ぜたりしていませんか？	
炊飯モードで上手に炊飯ができない ご質問の詳細 ① ふきこぼれる ② ごはんがかたい ③ ごはんがやわらかい ④ ごはんが焦げる ⑤ 誤って途中で消火してしまった	①②③④	・炊飯に適した鍋を使用していますか？	18・31
		・鍋底が温度センサーと密着していますか？	7・10・31
		・お米の量や水量を正しく計量していますか？	30
	①②④	・よく洗米していますか？	30・31
		・無洗米を使用していませんか？ 1～2回洗米し、3%ぐらい多めに水をいれて、必ず浸しおきをして炊飯してください。	31
	②③	・銘柄や産地、保存期間により炊きあがりのかたさや粘り、食味が変わります。	–
	②	・浸しおき時間は十分ですか？	30・31
		・炊飯途中にふたを開けていませんか？	33
		・炊きあがったあと、約10分むらしていますか？	33
	③	・むらしたあと、ごはんをかき混ぜていますか？	33
	④	・炊きこみごはんではありませんか？ 白米にくらべ焦げやすくなります。	30
	⑤	・もう一度炊飯モードで炊いてください。 水分が少ない状態で再点火した場合は、やわらかくなる場合や、焦げつきが強くなったり、芯が残る場合があります。 (おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら弱火で炊いてください。)	33

Q&A(よくあるご質問)②

	ご質問の内容	詳細の番号	ご質問の回答	ご確認していただくページ
音	**使用中、消火後に音がする** ご質問の詳細 ① 「ポン」と音がする ② キシミ音がする ③ 「シャー」と音がする ④ 点火初期に「ポッポッ」と音がする	①	・コンロバーナー使用後の「ポン」という火の消えたときの音です。異常ではありません。 バーナーキャップが正しく取り付けされていないと、上記のような音がする場合があります。	15・38
		②	・点火後や消火後にキシミ音がでますが、加熱や冷却されるときに、金属が膨張収縮して起こる音です。異常ではありません。	–
		③	・コンロバーナー使用中「シャー」と音がでますが、燃焼するガスの通過音です。 異常ではありません。	
		④	・機器が冷えている状態で点火するとしばらく音がする場合があります。 異常ではありません。 機器が温まると音はなくなります。	

とくに多いご質問です

とくに多いご質問内容	ご質問への回答	ご確認していただくページ
消火／点火キーを押しても、点火しない	鍋などを置かないと点火しません。 点火前に、温度センサーが鍋底に密着していることを確認してください。	19・41
勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	温度センサーがはたらいて、自動的に火力を調節したり、自動消火し、高温になり過ぎることを防止しているためです。	40
センサー解除をしているのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする	温度センサーや鍋などの異常過熱を防止するために、温度センサーの温度が上がりすぎると、自動的に火力を調節したり、自動消火することがあるためです。 また、約60分間(高温で自動火力調節している状態の場合は約30分間)連続使用すると、消し忘れ消火機能がはたらき自動消火します。	22

故障かな？と思ったら①

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
点火しない 症状の詳細 ① 点火しない ② 点火しにくい ③ スパークしない ④ 点火してもすぐ消える	①②③④	・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	15・38
		・アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	①②③	・バーナーの炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	12・38
	①②	・ガス栓を全開にしていますか？	19
		・LPガスがなくなりかけていませんか？ （LPガスをご使用の場合）	−
		・ガス配管に空気が残っていませんか？ （長期間使用していなかったり、朝一番など）点火操作を繰り返してください。	−
	①③	・鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。	19・41
		・鍋底のへこみが大きな（約4mm以上）鍋を使用していませんか？ 温度センサーが正しく密着していません。 底がへこんでいない鍋を使用してください。	7・10
		・電源は入っていますか？ 電源を入れないとすべての操作を受け付けません。	6・19
		・ロックを解除していますか？	19
		・長時間、鍋を置いたままにしていませんか？ 安全のため、センサーチェックを行っており、使用できなくなるようにしています。一旦、鍋などを上げて、再度点火してください。	41
	④	・温度センサーが高温になっていませんか？ 安全装置が作動して消火した場合、温度センサーの温度が下がるまで点火してもすぐ消火します。	−

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
炎の状態がおかしい 症状の詳細 ① 炎が安定しない ② 炎が黄色い、赤い ③ 異常音をたてて燃える、消える ④ 炎が均一でない ⑤ 使用中炎が消える ⑥ 鍋にすすがつく	①②③④⑤⑥	・バーナー炎口がつまっていませんか？ 点火プラグ、立消え安全装置、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	12・38
		・バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていませんか？	15・38
	①②③④⑤	・風が吹き込んでいませんか？ 扇風機や冷暖房機器の風があたっていませんか？	12・15
	②④⑤⑥	・アルミはく製しる受けを使用していませんか？ 使用しないでください。	10
	②⑤	・換気をしていますか？	12
	②	・加湿器を使用していませんか？ 加湿器を使用すると水分に含まれるカルシウムが燃えて炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	−
		・火力調節時に一瞬炎が黄色くなったり大きくなる場合があります。異常ではありません。	−
	⑤	・弱火の状態で機器下のユニットとびらをはやく開閉していませんか？ ゆっくり開閉してください。 また、機器の操作部とユニットとびらを同時に開けると、コンロの火が消える場合があります。 同時に開けないでください。	16

故障かな？と思ったら②

こんなときは	詳細の番号	確認してください	ご確認していただくページ
ガスのにおいがする いやなにおいがする	–	・風で火が消えていませんか？	40
		・煮こぼれや水滴がついていませんか？	40
		・周囲に燃えやすいものやプラスチック製品などがありませんか？	10
すぐに消火しない	–	・バーナー内部に残ったガスが燃焼しているためです。 異常ではありません。	–
強火になったとき、 一瞬炎が大きくなる	–	・バーナー内のガスが一度に出されるためです。 異常ではありません。	–
複数のバーナーを連続で操作すると、操作された順番と動作する順番が異なる	–	・機器で動作する順番を設定しています。 異常ではありません。	–
電源が入っていないのに、 「点火」表示が点滅している	–	・鍋などを置きっぱなしにしていませんか？ ※鍋を長時間置いているのか、温度センサーが故障しているのかを判断するため、自動的にセンサーチェックをしているためです。	41
部品が変色する 症状の詳細 ① 表面が変色する ② ごとくが変色する	①②	・酸性やアルカリ性洗剤を使用していませんか？	36・38・39
	②	・ごとく先端は、炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ※S11GL1S3、S11GR1S3のごとくとバーナーキャップカバーには、ステンレス用クリーナーを使用してください。	36・37
※レンジフードファンが動作しない	–	・換気連動がOFF(解除)になっていませんか？	35
		・赤外線発信部または受光部が汚れていませんか？	34・39
		・赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	35
※レンジフードファンが停止しない	–	・消火してから約3分以上たっていますか？ レンジフードファンの種類により、停止方法が異なります。 レンジフードファンの取扱説明書を参照してください。	35
		・赤外線発信部からの信号がさえぎられていませんか？	35
		・機器使用中に操作部を閉じていませんか？ 自動消火時(立消え安全装置作動、コンロタイマー作動時など)、操作部が閉まった状態だと、赤外線がさえぎられ、自動消火してもレンジフードファン連動機能が作せず、自動停止しません。	35

※対応しているレンジフードファンとの組み合わせが必要です。

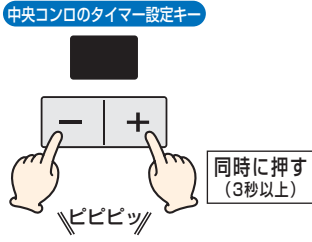
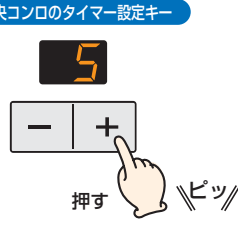
お知らせ表示について

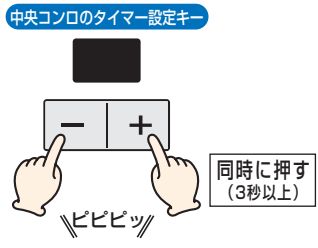
※表示のイラストは右コンロの場合

	お知らせ				原因	処置方法と再使用時の注意事項
	ブザー音	表示(点滅)	電源(点滅)	タイマー部(点滅)		
コンロ	ピー	高火力 消火/点火 ○○●	電源 切/入	—	消し忘れ消火機能が作動したとき(40ページ)	消火／点火キーを「消火の状態」にしてください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
			—	00	タイマー設定時間が終了したとき (25、29、33ページ)	
	ピーピー ピーピー	高火力 消火/点火 ○○●	電源 切/入	02	焦げつきや異常高温になったとき (40ページ)	
				03	カウンターが高温になるのを防ぐための安全装置が作動したとき	消火／点火キーを「消火の状態」にしてください。カウンターの温度が高い間は、使用できません。冷えてから、再度点火してください。
	ピーピーピー	高火力 消火/点火 ○○●	電源 切/入	11	バーナー不着火 (点火に失敗したとき)	消火／点火キーを「消火の状態」にしてください。続けてお使いになるときは、十分換気をしてから、再度点火してください。
	ピーピー	高火力 消火/点火 ○○●	電源 切/入	12	バーナー途中消火 (風や煮こぼれなどで消火したとき) (40ページ)	
	ピーピーピー	1 2 3 4 5 ■■■■■	—	—	鍋なし検知が作動したとき (41ページ)	鍋などをのせて再度点火してください。
	—	1 2 3 4 5 ■□□□□	—	—	センサーチェックが開始したとき (41ページ)	鍋などを一旦上げてください。続けてお使いになるときは、再度鍋をのせて点火してください。鍋を上げた状態にしても、5秒毎のブザー音『ピー』報知と「点火」表示の点滅が継続した場合は、点検が必要です。お買い上げの販売店または、修理受付センターに連絡してください。
	ピーピー (繰り返し) (10秒間)	高火力 消火/点火 ○○●	電源 切/入	23	センサーチェックが開始し、さらに長時間、鍋などを置いたままにしたとき (41ページ)	

上記の処置方法で直らないときや、次のブザー音、表示が出たとき

お知らせ			処置方法
ブザー音	電源(点滅)	タイマー部(点滅)	
ピーピー (繰り返し) (10秒間)	電源 切/入	10 20 24 30 31 33 51 66	点検が必要です。消火／点火キーを「消火の状態」にし、お買い上げの販売店または、修理受付センターに連絡してください。
ピー (10秒間)	電源 切/入	70 71 72 73	

安心・安全、便利機能の使いかた

カスタマイズ機能　消し忘れ消火機能、電源オートパワーオフ機能の時間設定を変更したいとき

設定時は、必ず機器を使用していない状態で操作してください。

電源オートパワーオフ機能の設定時間の変更方法

電源オートパワーオフ機能の設定時間を変更できます。
※初期設定は『**3分**』に設定されています。

1 電源を入れる。
※『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）

2 **電源『入』後10秒以内**に、中央コンロ（高火力コンロ）のタイマー設定キーの［－｜＋］キーを『ピピピッ』と音がするまで**3秒以上同時**に押す。

中央コンロのタイマー設定キー

3 中央コンロ（高火力コンロ）の火力調節キーの「火力1」が点灯しているのを確認してください。

中央コンロの火力調節キー

4 中央コンロ（高火力コンロ）のタイマー設定キーで、設定時間を変更する。
※1分から30分まで、1分単位で設定できます。
・押す毎に、ブザー音『ピッ』でお知らせします。
例）『5分』に設定する場合

中央コンロのタイマー設定キー

5 電源スイッチを『切』にするか、無操作状態で30秒間経過すると設定されます。
・ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した時間に変更されます。

消し忘れ消火機能の設定時間の変更方法

消し忘れ消火機能の設定時間を変更できます。
※初期設定は『**120分**』に設定されています。

1 電源を入れる。
※『ピッ』と音がするまで押す。（約0.3秒）

2 **電源『入』後10秒以内**に、中央コンロ（高火力コンロ）のタイマー設定キーの［－｜＋］キーを『ピピピッ』と音がするまで**3秒以上同時**に押す。

中央コンロのタイマー設定キー

3 中央コンロ（高火力コンロ）の火力調節キーで、消し忘れ消火機能設定にする。
・「火力2」が点灯、ブザー音『ピッ』でお知らせし、電源オートパワーオフ設定から、消し忘れ消火機能設定に切り替わります。

中央コンロの火力調節キー

4 中央コンロ（高火力コンロ）のタイマー設定キーで、設定時間を変更する。
※10分単位で設定できます。
・押す毎に、ブザー音『ピッ』でお知らせします。
例）『90分』に設定する場合

中央コンロのタイマー設定キー

［＋］**キー：10分ずつ増え、最長『12』（120分）まで設定できます。**
［－］**キー：10分ずつ減り、最短『3』（30分）まで設定できます。**

※消し忘れ消火機能の設定時間を変更した場合、センサー解除時の連続使用可能時間は、下表のようになります。

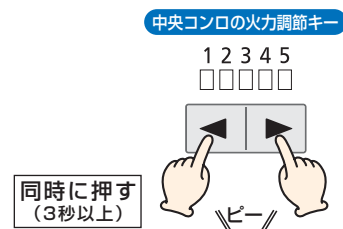
消し忘れ消火機能時間	30分	40分	50分	60分	70分	80分	90分	100分	110分	120分
センサー解除時連続使用可能時間	30分	40分	50分	60分	60分	60分	60分	60分	60分	60分

▲初期設定（120分）

5 電源スイッチを『切』にするか、無操作状態で30秒間経過すると設定されます。
・ブザー音『ピー』でお知らせし、設定した時間に変更されます。

電源オートパワーオフ機能と消し忘れ消火機能の初期設定方法

● **電源『入』後10秒以内**に、中央コンロ（高火力コンロ）の火力調節キーの［◀｜▶］キーを**3秒以上同時**に押す。
※電源オートパワーオフ機能と消し忘れ消火機能、どちらの設定も初期設定となります。

中央コンロの火力調節キー

アフターサービス

アフターサービス

保証書

51ページが保証書となっています。

・保証書に記載されているように、一定期間、一定条件のもとに無料修理いたします。
　保証書をなくされますと無料修理期間であっても修理費をいただく場合がありますので、大切に保管してください。
・保証期間は
　お引き渡し日から本体1年間
　本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は対象外となります。

修理を依頼されるとき

・万一故障と思われることがありましたら、42～47ページに従って調べてください。なお、異常のあるときは、ガス栓を閉めてから下記修理受付センターへ連絡してください。
・**保証期間中は**
　保証書の規定に従って出張修理をさせていただきます。下記の修理受付センターへ連絡してください。
・**保証期間が過ぎているときは**
　修理すれば使用できる製品については、有料で修理致します。下記修理受付センターへ連絡してください。
・**補修用性能部品の保有期間**
　製造打ち切り後5年です。（性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。）
・**アフターサービスなどについておわかりにならないとき**
　下記の修理受付センターへ連絡してください。

⚠注意

ユニットのネジを取り外して、自分で修理は絶対にしない

転居されるとき

転居後もこの機器をご使用になられる場合には、下記の修理受付センターへ相談してください。

・ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき
　ガスの種類は、LPガス、都市ガスがあり、改造・調整が必要です。そのままお使いになりますと、正常な働きをしないだけでなく、故障、不完全燃焼、火災などの原因にもなります。
・この機器は13A(12A)・LPガスのみの仕様です。
　他のガス種には調整・改造できません。

アフターサービスについての
お問い合わせは
修理受付センター
サービスはハイハーマン
電話料金無料 0120-38-8180
・受付時間／24時間サービス受付

・転居されるときの改造・処置一覧

		改造・処置	費用
ガスの種類	異なる	ガス転換後	有料※
	同じ	不要	―

この機器以外のサービス依頼はお買い上げの販売店・工事店にご連絡ください。

ご相談窓口におけるお客様の個人情報のお取り扱いについて

株式会社ハーマン、パナソニック株式会社およびパナソニックグループ関係会社(以下｢当社｣)は、お客様よりお知らせいただいたお客様の氏名・住所などの個人情報(以下｢個人情報｣)を、下記の通り、お取り扱いします。

1.当社は、お客様の個人情報をパナソニック製品のご相談への対応や修理およびその確認などに利用させていただき、これらの目的のためにご相談内容の記録を残すことがあります。
　なお、修理やその確認業務を当社の協力会社に委託する場合、法令に基づく義務の履行または権限の行使のために必要な場合、その他正当な理由がある場合を除き、当社以外の第三者に個人情報の開示・提供いたしません。
2.当社は、お客様の個人情報を、適切に管理します。
3.お客様の個人情報に関するお問い合せは、ご相談いただきましたご相談窓口にご連絡ください。
　ただし、ハーマンサービスへ修理依頼されたお客様の修理に関する個人情報のお問い合わせは下記へ願います。

管理本部
TEL：06-4804-8630（受付時間は、平日9：00～17：00までです。）

仕様・消耗品一覧

仕様

品　　名	トリプルワイド ビルトイン ガスコンロ	
品　　番	S11GL1H3、S11GL1S3	S11GR1H3、S11GR1S3
型　式　名	DC3301WL	DC3301WR
点　火　方　式	連続スパーク点火	
電　気　関　係	電源：AC100V(50/60Hz)、消費電力(50/60Hz)：0.6W、 待機消費電力：電源「入」：0.4W、電源「切」：0.2W	
安　心　・　安　全　機　能	・立消え安全装置 ・消し忘れ消火機能 ・天ぷら油過熱防止機能 ・焦げつき自動消火機能 ・鍋なし検知機能 ・電源オートパワーオフ機能 ・ロック機能	
付　属　品	取扱説明書(保証書付)・取付設置説明書・サービス網一覧表	
外　形　寸　法	高さ200mm×幅911mm×奥行378mm (トッププレート幅911mm)	
質　　量	18kg	

使用ガス	使用ガスグループ	1時間当たりのガス消費量kW 個別ガス消費量 高火力コンロ	標準コンロ	全点火時ガス消費量	ガス接続口
都市ガス用	13A	4.20 {3,610kcal/h}	2.50 {2,150kcal/h}	9.9 {8,510kcal/h}	Rc1/2 (メネジ)
都市ガス用	12A	3.90 {3,350kcal/h}	2.32 {2,000kcal/h}	9.22 {7,930kcal/h}	
LPガス用		4.20 {0.301kg/h}	2.50 {0.179kg/h}	9.9 {0.709kg/h}	

◎本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがありますがご了承ください。

消耗品一覧

・49ページの修理受付センターにお問い合わせください。
汚れたまま放置したり、ご使用などで部品がいたんできたら、お早めに交換してください。

名　称	形　状	材質	現金標準価格：税込	部品コード
ごとく		ホーロー	¥1,995（本体価格 ¥1,900）	DC0J120110104
		ステンレス	¥3,360（本体価格 ¥3,200）	DC0J12046102
バーナーキャップ（高火力コンロ用）ガス種：13A(12A)用		ホーロー	¥1,575（本体価格 ¥1,500）	DW2Q320020208
		ステンレス	¥2,310（本体価格 ¥2,200）	DW3E320090109
バーナーキャップ（高火力コンロ用）ガス種：LP用		ホーロー	¥1,575（本体価格 ¥1,500）	DW1L320032010
		ステンレス	¥2,310（本体価格 ¥2,200）	DW3E320040104
バーナーキャップ（標準コンロ用）		ホーロー	¥1,575（本体価格 ¥1,500）	DW0X320287206
		ステンレス	¥2,310（本体価格 ¥2,200）	LW0S32008104

2010年12月現在の価格です。価格・仕様は、予告なく変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
上記部品の価格には、配送費は含まれておりません。詳しくは修理受付センターにお問い合わせください。
※イラストは参考です。詳しくは『各部のなまえ』(4ページ)を参照してください。

保証書

お客様へのお願い

1．保証書に、お客様名、お引渡し年月日、販売店名が記入されていない場合は、お買上げいただいた販売店にお申し出ください。
2．保証書の記載内容をよくお読みにいただき、大切に保管してください。

ガス調理器具保証書

出張修理

本書はお引渡し日から左記期間中故障が発生した場合には、下記記載内容で無料修理を行うことをお約束するものです。
詳細は下記をご参照ください。

品番	S11GL1H3・S11GR1H3 S11GL1S3・S11GR1S3
お客様	お名前 ご住所　〒 電話　（　）
お引渡し日 年　月　日 保証期間（お引渡し日） 本体　1年間	取扱販売店名・住所・電話番号

<無料修理規定>

1．取扱説明書、本体貼付ラベルなどの注意書に従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理をさせていただきます。
　（イ）　無料修理をご依頼になる場合には、修理受付センターにて（株）ハーマンにお申しつけください。
　（ロ）　（株）ハーマンに無料修理をご依頼にならない場合には、お買上げの販売店にご連絡ください。
　（ハ）　この商品は、出張修理をさせていただきますので、修理に際し、本書をご提示ください。
2．ご転居の場合の修理ご依頼先は、（株）ハーマンまたは、お買上げの販売店にご相談ください。
3．ご贈答品などで本保証書に記入の販売店で無料修理をお受けになれない場合には、（株）ハーマンへご連絡ください。
4．保証期間内でも次の場合には原則として有料にさせていただきます。
　（イ）　使用上の誤りおよび不当な修理や改造による故障および損傷
　（ロ）　お買上げ後の取付場所の移設、輸送、落下などによる故障および損傷
　（ハ）　火災、地震、風水害、落雷、その他天災地変および公害、異常気象、塩害、ガス害（硫化ガスなど）、異常電圧、指定外の使用電源（電圧、周波数）、ほこり、ねずみ・鳥・くも・昆虫類の侵入などによる故障および損傷
　（ニ）　車両、船舶などに搭載された場合に生ずる故障および損傷
　（ホ）　一般家庭用以外（例えば業務用など）に使用された場合の故障および損傷
　（ヘ）　取付設置説明書および取扱説明書などに指示する方法以外の工事設計、または取付工事などが原因で生じた不具合、故障および損傷
　（ト）　機器に示してあるガス（ガスグループ）以外のガス（ガスグループ）で使用された場合による故障および損傷
　（チ）　ガスの供給事情による故障および損傷
　（リ）　消耗部品の取り替えおよび保守などの費用
　（ヌ）　転居などによる熱量変更に伴う改造・調整の場合
　（ル）　本書のご提示がない場合
　（ヲ）　本書にお引渡し年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書き替えられた場合
　（ワ）　離島または離島に準じる遠隔地へ出張修理を行う場合の出張に要する実費
5．本書は日本国内においてのみ有効です。
6．本書は再発行いたしませんので大切に保管してください。

修理メモ

※この保証書は、本書に明示した期間、条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によってお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理についてご不明の場合は、お買上げの販売店または（株）ハーマンにお問い合わせください。
※保証期間経過後の修理や補修用性能部品の保有期間については、アフターサービスについてをご覧ください。
※This warranty is valid only in Japan.

パナソニック株式会社 水廻りシステムビジネスユニット
〒571-8686　大阪府門真市大字門真1048番地　TEL 06(6908)1131(代表)

製造元　株式会社ハーマン
〒554-0023　大阪市此花区春日出南3−2−10　TEL 06(4804)8600

長年ご使用のガス機器の点検をぜひ！

- ときどきガスくさい。
- 焦げくさいにおいがする。
- キーやボタンの操作が不確実。
- 点火しにくい。
- その他の異常や故障がある。

以上のような症状のときは、ガス栓を閉じ、故障や事故防止のため、必ず販売店に点検・修理を相談してください。

パナソニック株式会社 水廻りシステムビジネスユニット

製造元　株式会社ハーマン
本社　〒554-0023　大阪市此花区春日出南3－2－10

修理 点検についてのお問い合わせは・・・	コンタクトセンターにおかけいただくと音声ガイダンスが流れますので、お問い合わせの内容によって下記の番号をお選びください。	
株式会社ハーマン コンタクトセンター	**1** 修理の受付・故障に関するお問い合わせ	**2** 点検・所有者情報に関するお問い合わせ
電話料金無料 **0120-38-8180** 携帯電話からのお問い合わせは・・・ **0570-064-780** （通話料がかかります）	■ **修理受付センター** 【受付時間】 **365日24時間 修理受付** ※修理訪問は日中、地域により休日有り **FAX (078)928-5499**	■ **点検受付センター** 【受付時間】 ※土・日・祝日、弊社指定休日を除く **〈平日〉月～金　9：00から17：30**

(1103D)

この取扱説明書は再生紙を使用しています。